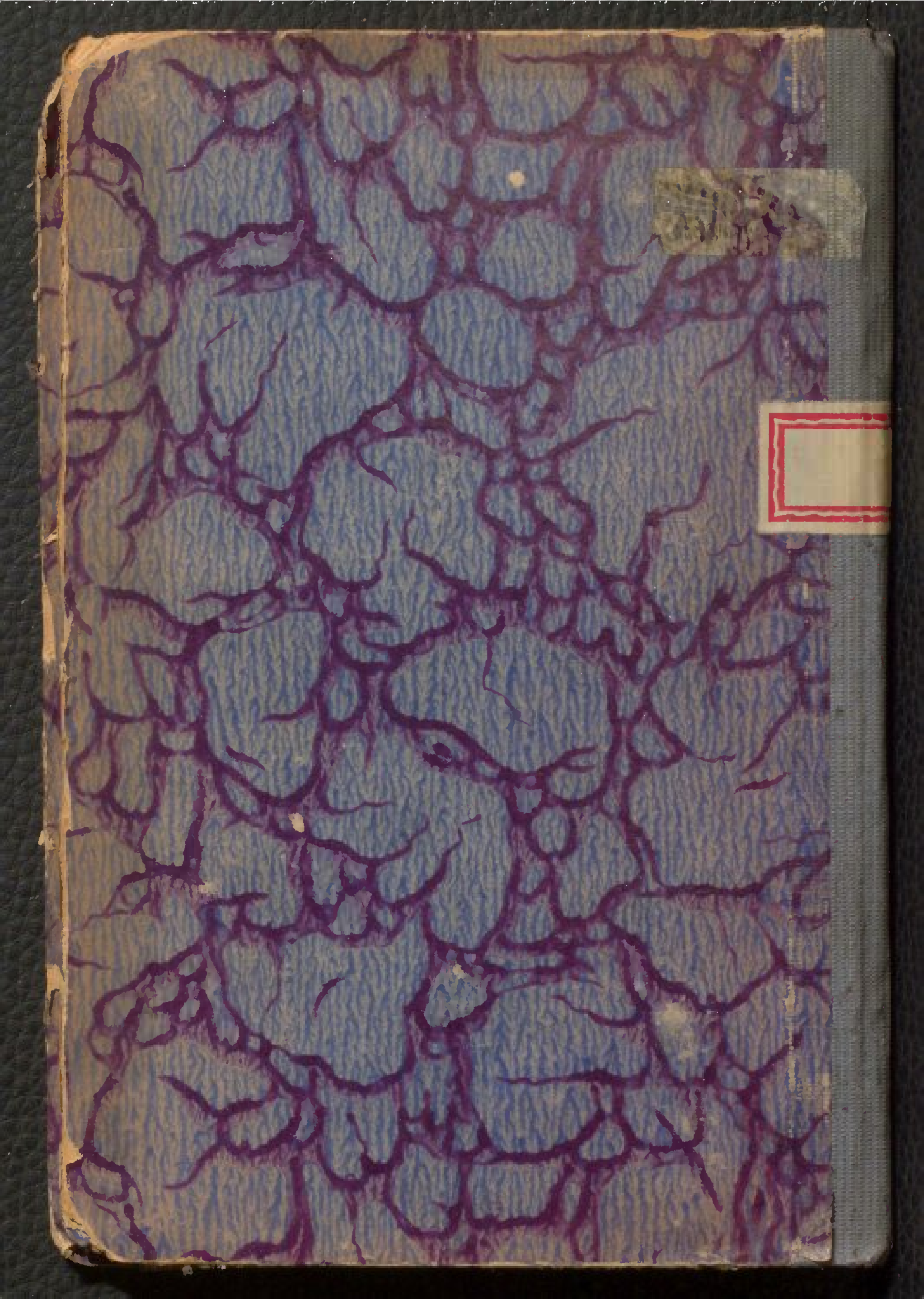
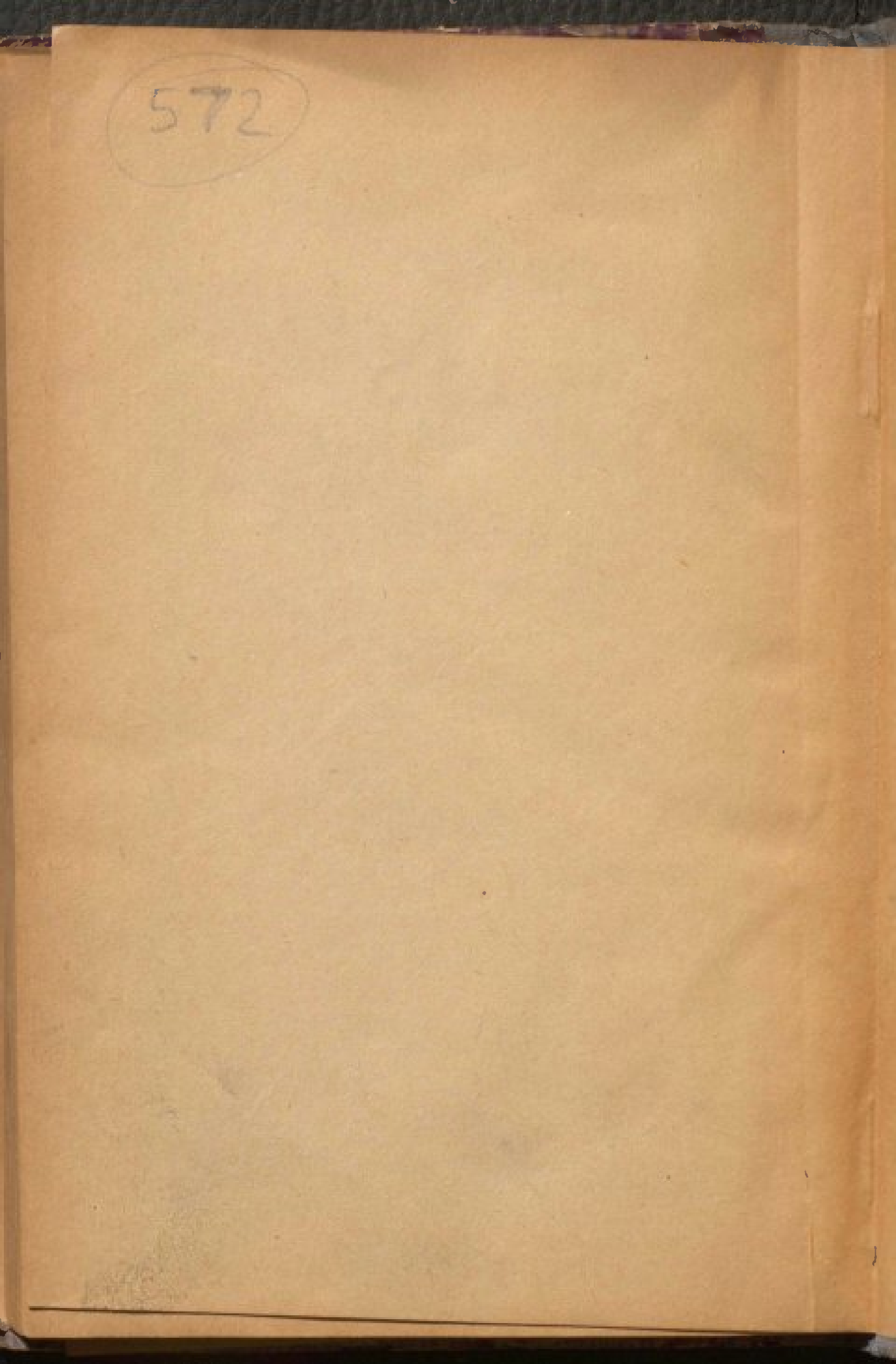
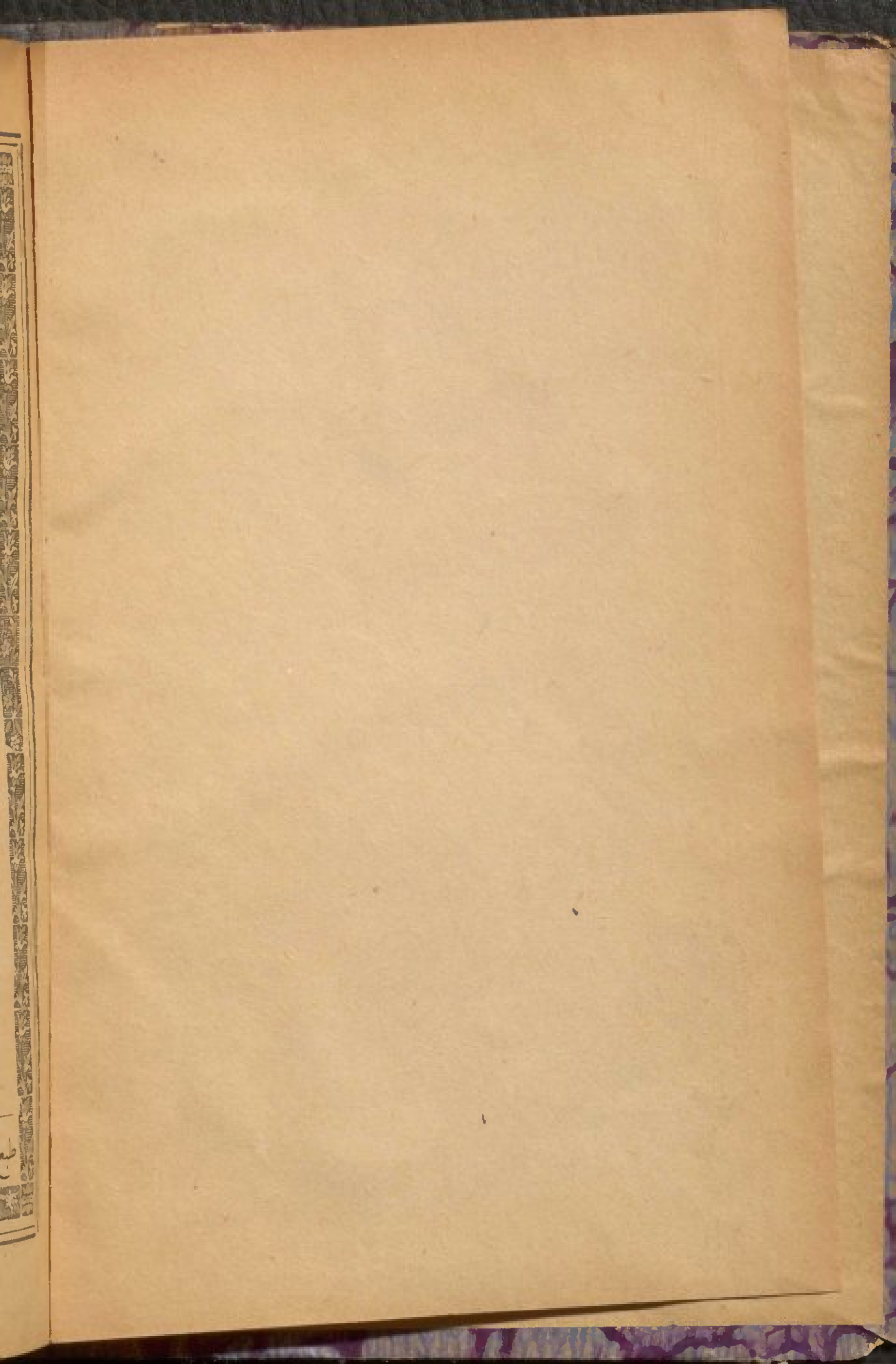






كتاب

اصول الطبخ

وعمل المشروبات والمربيات والحلويات

جمعهُ

يوسف ابرهيم صادر

طبع بالمطبعة العلمية ليوسف صادر * بيروت سنة ١٩١٣

مقدمة

حمداً لمن جعل المأكول حفظاً لحياة الانسان . وغذاء بما اوجد له من المخلوقات لتمجيده مدى الزمان . و بعد لما كان علم الطبخ صناعة تتوقف عليها حسن الصحة وحفظ الحياة وفنٌ به اقتصاد وخير لمن احسن احكامه وسبر غوره . كثرت طلابه واخذ القوم يتفننون باعداد انواعه حتى عزَّ اخيراً وجود امرءٍ يقوم بكامل حاجاته ومعرفة ما تبع من الاشربة والحلويات فاخذنا في جمع هذا الكتاب الفريد واعداده عَلَى قواعد بسيطة تمكن كل شخص من فهمه ومن الاطلاع عَلَى فهرست ما حواه من الاصناف والانواع يروق بعين ناظره وخصوصاً بعد ان اضفنا اليه قسماً لاحقاً في تنظيف ادوات الطبخ وطلاءها مما يشهد بافادة مشمولة وان كان صغيراً عَلَى ان لا بد لمن اراد الدخول في هذه الصناعة ان يكون قد تمرن قليلا عَلَى يد احد من اهل هذا الفن فقد تتوقف الطبخة احيانا عَلَى زيادة قليل من الماء او تخفيف النار او زيادتها وكل ذلك لا يدركه الا من اعتاد عليه . انما يكون هذا الكتاب الواسطة للتضلع بمعرفة انواعه واعدادها وحسبنا في ذلك خدمة عمومية تروق لدى الجمهور وعَلَى الله وضعنا الاتكال

يوسف صدر

صاحب المطبعة العلمية

الفصل الاول

(الاشربة والمرطبات)

شراب اللوز

يوخذ ٤٠٠ درهم من اللوز الحلو ومن ٣٠ الى ٥٠ درهماً من اللوز المر و يسلق الكل بماء سخن و يقشر و يدق في جرن حتى يصير ناعماً جداً . ثم يوزن ١٥٠٠ درهم من السكر و ١٥٠ درهماً من ماء الزهر و ٤٠٠ درهم من الماء و يضاف قليل من السكر الى اللوز المدقوق و يوضع في قطعة من الشاش و يستحلب في الماء الموزون حتى تستخرج كل خواصه و بعد استحلابه يوضع عَلَى نار خفيفة حتى يغلي قليلاو يظهر عليه الزبد ثم يرفع عن النارويضاف اليه ماء الزهر . وبعد ما يبرد يصب في قناني نظيفة وتسد القناني سداً محكماً فيبقى الشراب صحيحاً كلُ الصيف

واذا اريد تقديم كاس من شراب اللوز يوضع فيها ملء ملعقتين كبيرتين فقط وتملاء ماء فيكون ذلك شراباً فاخراً وقد يزاد اللوز المر او ينقص عما ذكر حسب الذوق

شراب التمر الهندي

خذ اوقيتين من التمر الهندي وخمس اواقي من السكر . واضف الى التمر الهندي تسعة اكواب من الماء وضعه علَى النارحتى

يصير يملأ اربعة اكواب فقط ثم رشحه من قطعة شاش واضف اليه خمس اواق من السكر واغله عَلَى نار خفيفة حتى يتعقد قليلاً جداً ثم ارفعه عن النار واتركه حتى يبرد وصبه في قناني وسد عليه جيداً *

يوضع منه في الكاس للشرب قدر ما يلزم ولا يخفى انه نافع لقمع الصفراء وهذه الفوائد صحيحة مجربة

شراب ماء الورد

غب تقطير ماء الورد بالنكركة عَلَى ما هو معروف اضف الى كل خمس اواق من ماء الورد رطلا من السكر واغلهم عَلَى النار وانزع زفرة السكر وارمها واضف الى القطر عصير ليمونة حامضة ثم حينما يبرد خذ صبغة حمراء او غيرها من الالوان وامزجها بالماء وصبها فوق الشراب واما مقدار اللون فعلى ماترغب ثم ارجع اغلهم ولاجل تحقيق نضجه املأ ملعقة من الشراب وصبها فاذا قطع القطر ولم يخيط يكون قد نجز فارفعه عن النار ودعه يبرد ثم صبه في القناني واختمها لاجل حفظها حتى وقت الاستعمال حيث تصب منه قدر ملعقة كبيرة في قدح ماء وتضع فوقه ماءً وثلجاً

شراب السوس والخرنوب وغيرهما

يدرس الخرنوب او شلش السوس و ينقع في الماء نحو ١٢ ساعة او اقل ثم تصفى عنه المياه الرائقة و يضاف اليها ثلج ويشرب

ويمكن تقويته وتخفيفه بكثرة الماء او قلتها واما الخرنوب فغالباً يضاف اليه من خميرة السوس لتغيير لونه والاصلح عدم تلوينه وكثيرون من السقات يضيفون الى هذه المشروبات بعض الافاويه ونحوها

وجلاب الزبيب يتم بنقع الزبيب بالماء واخذ عصيره للشراب وغالباً يضاف الى ما تقدم قليلا من السكر المصري واما الليموناده فمعروف عملها عند الجميع

شراب البنفسج

خذ ٣ اواق من الماء وضعها في طنجرة ودعها تسخن علَى النار وعند ما تغلي ضع فوقها نحو اوقية من زهر البنفسج بعد تقطيعه من عروقه و بعد ان يغلي اول غلية ارفعهم عن النار وحالا تكون قد غطيت الطنجرة حتى لا تفقد رائحة البنفسج وبعد ان تبرد صفِ البنفسج بقطعة شاش في طنجرة ثانية وضع فوقهم اقة سكر واغلِ الجميع ثانية واعصر ليمونة حامض ولاجل تحقيق استوائه ارفع من الشراب في ملعقة وصبهم فاذا قطع في الحال ولم يخيط يكون قد نجز وارفعه من علَى النار ثم صبه في قناني واختمها لاجل حفظها حتى وقت استعماله فصب منه قدر ملعقتين في قدح من الماء وتضع فوقه ماءً وثلجاً

ماء البرغموت

ذوب نصف اقة من احسن انواع السكر القوالب في نحو نصف اقة من الماء واقشر القشر الاصفر رقيقاً جداً عن ست برتقالات او ست ليمونات حامضة واضف ذلك الى مذوب السكر واغله عَلَى النار وارفع الزبد عن وجهه حتى ينقطع · ثم اعصر الليمونات او البرتقالات وصفِّ عصيرها وصبه عَلَى مذوب السكر وحركه ليمتزج به وانزله عن النار وارفع القشر منه وصب عليه (اي عَلَى مذوب السكر) ملعقة من خلاصة البرغموت السالم من الغش ثم صبه في قناني فيصير للحال صالحاً للشرب · وهو من احسن المرطبات مع الثلج صيفاً

جلّاب طيب

خذ اوقية من احسن انواع الزبيب وانزع بزورها واهرمها ثم قطع اربع ليمونات حامضة قطعاً رقاقاً وانزع القشر الاصفر عن ليمونتين اخريين وخذ اوقيتين من مسحوق سكر القوالب ثم صب ١٦ اوقيــة من الماء في وعاء من الخزف واغلها نصف ساعة من الزمان عَلَى النار وضع فيها الزبيب والليمون والسكر وهي تغلي شديداً واتركها تغلي نحو عشر دقائق من الزمان · ثم صبها في وعاء وسدّ عليها جيداً واتركها اربعة ايام وانت تحركها مرتين في اليوم · وبعد ذلك رشحها بكيس كتان وصبها في قناني

فتصير صالحة للشرب بعد اسبوعين وتشرب مبردة بالثلج في كؤوس صغار

—***—

شراب منعش

انقع ليبرة ونصفاً من اللوز المر في الماء السخن حتى يقصر ويبيض ثم دقه في هاون حتى ينعم واضفه الى ليبرتين من احسن انواع البرندي الفرنسوي وحركه كثيراً بعد ذلك . ثم اغلِ ليبرتين من مسحوق السكر نبات الابيض وامزج الكل معاً اي اللوز والبرندي والحليب والسكر نبات وابقِ المزيج اسبوعاً واسبوعين وانت تحركه من حين الى حين ثم رشحه بكيس كتان وصبه في قناني منه وضع قليلا في القدح و برده بقطعة من الثلج فتجده مشروبا علَى غاية اللذة

—***—

﴿ الفصل الثاني ﴾

« في المربيات »

مربى البندوره العال

خذ البندوره وضعها في الشمس حتى تنضج جيداً ثم شققها والقِ عليها ملحاً كافياً ثم اغلها حتى تنضج وانزلها عن النار حتى تبرد قليلا وصفها بمصفاة تحفظ البزر مع القشر واعصرها باليد ثم

رد العصير عَلَى النار واغله حتى يصير بقوام الدبس الشديد وانت تحركه دائماً وحينئذٍ انزله عن النار وعطره بمسحوق البهار والفلفل والقرفة والقرنفل ثم اسكبه في صحف وضعه في الشمس واحترس عليه من الندى (فانه يكمده) حتى يصير اشد من العجين فضعه في مجامع لا فرق في معدنها الا الحديد ومتى اردت استعماله فخذ قدر الحاجة وضعه في صحن وصب عليه ماء سخناً او بارداً وحله في الملعقة وضع محلوله عَلَى الطبخ فهو اجود من البندورة الطرية

مربى الحليب

اذب نصف درهم من كربونات الصودا في اوقية من الماء واضف الى المذوب ٤٠ اوقية طبية من الحليب الجديد وليبرة من السكر . ثم احمه عَلَى النار حتى يصير بقوام الشراب وضعه في صحون وضع الصحون في فرن حامٍ او نحوه حتى يجف ما فيها فهو مربى الحليب . فاذا أُذوب ٨ دراهم منه في ٢٠ درهماً من الماء حصل منها شراب لذيذ واستغني بها عن الحليب حيث لا يتيسر و يصح اضافة هذا المربى الى القهوة والشاي عوضاً عن الحليب

مربى قشر البرتقال وقشر الليمون الابوسفير

خذ الليمون وانزع عنه القشرة الصفراء اولا ثم انزع لبه وقطع القشر قطعاً صغيرة بعرض الابهام ولف كل قطعة عَلَى بعضها بهيئة الكعكة واربطها بخيط حتى لا تفك وضعه في طنجرة واغله

جيداً حتى تزول المرارة الموجودة فيه وانزله اذ ذاك عن النار وضعه في وعاء حتى يصفى من الماء فلعشر ليمونات ضع ٨ اواق من السكر في قدحين من الماء واغلهم حتى يعقد السكر ثم ضع القشر فوقه ودعه يغلي قليلا حتى يعقد جيداً واسكبه اذ ذاك في الاوعية

مربى عصير البرتقال

خذ البرتقال الكبير الناضج جيداً وادلكه عَلَى سطح مستوٍ حتى يزداد عصيره ثم اقطع كل برتقالة قطعتين واعصر كل قطعة في مصفاة حتى ينزل العصير من المصفاة الى الوعاء الذي تحتها نقياً . واضف الى كل اوقية من العصير اوقية من سكر القوالب مكسراً كسراً صغيرة وغطه واتركه عَلَى ما هو ليلة كاملة . وفي الصباح انزع عن وجهه كل ما يطفو عليه من الزبد وصب الباقي في قناني ناشفة جيداً بعد ما تضع في كل منها ملء ملعقة صغيرة من احسن انواع البرندي الابيض ثم سد كل قنينة بفلينة سداً محكماً واربط عَلَى كل سداد جلدة بيضاء رقيقة وضع القناني في محل جاف فهذا المربى يغني عن البرتقال حينما تمس الحاجة اليه ولا يتيسر استحضاره اما لانه في غير اوانه او لان محتاجه بعيد عن مكان استحضاره . ومثل ذلك يمكن عمل مربى عصير الليمون الحامض

مربى قشر الليمون الحامض

خذ الليمون الحامض وقشره كما تفعل سابقاً واسلقه على النار

حتى اذا نضج ارفعه وصفه وخذ السكر واغله عَلَى النار ثم ضع فوقه القشر الذي سلقته واغله جيداً حتى يعقد السكر وارفعه عن النار الى ثاني يوم تضعه ايضاً عَلَى النار وكرر العمل حتى لا يبقى شيء من القطر وضعه في وعاء واسع وعرضه للهواء حتى ينشف واحضر كمية من السكر المصري ويناسب من غيره بعد دقه ناعماً ونخله في منخل حرير ولث المربى بالسكر وكرر العمل حتى ترى ان السكر يبس عَلَى المربى فيصير وقتئذ صالحاً للتقديم

—***—

مربى عصير الليمون الحامض

خذ احسن الليمون الحامض واجدهُ واحذر المضروب المهتري لانه يتلف البقية ولو كانت اصابته خفيفة جداً . ثم ادلكه عَلَى بلاطة او نحوها حتى يزداد عصيره واعصره في مرشحة . واضف الى كل ١٢ اوقية منه اوقية من زبدة الطرطير وابقه ثلاثة ايام وانت تحركه فيها ثم ركب قطعة من المصلينا في منخل ناعم وصب العصير فيه فيرشح من خلال المصلينا نقياً ثم ضعه في قناني وصب عَلَى وجهه قليلا من اجود انواع زيت الزيتون وسد القناني سداً محكماً جداً بفلين واختمها بشمع الختم او نحوه وعند ما تفتح القنينة فلا تهزها حتى تصب الزيت عن وجه العصير الذى فيها

—***—

مربى الكباد

يصنع مربى الكباد على هذه الصورة ينزع لب الكبادوقشره الخارجي ويقطع ما بقي منه قطعاً و يسلق حتى ينضج ويصفى بمصفاة و يوضع في ماء بارد او ماء الكلس يومين او ثلاثة ويغير ماؤه مرتين او اكثر كل يوم حتى لا يعود ماؤه مراً . ثم يغلى السكر بالماء المحمض قليلا حتى يختر ويوضع فيه الكباد (بعد ان يصفى و يجفف بوضعه عَلَى منخل او نحوه) ويغلى حتى ينعقد عليه وقد يعطر حينئذٍ بقليل من ماء الزهر او ماء الورد وخذ قليلا من السكر ودقهم حتى ينعموا وانخلهم بمنخل حرير ناعم واغمس بهم قطع المربى وضعهم في الهواء حتى ينشفوا ايضاً ومن ثم ضعهم في وعاء

—***—

مربى الكباد مبروشاً

خذ الكباد واغسلها جيداً او قشرها وابرشها ببرشة وضعها في طنجرة واسلقها حتى تنضج وخذ رائق ماء الكلس وضعهافوق الكباد الذي سلقته وانقعه ٢٤ ساعة و بعده صفه وصب فوقه من القطر وضعه ايضاً عَلَى النار ودعه يغلي ثم انشله عن النار ودعه الى ثاني يوم فاذا صفي شيء من الماء ضعه عَلَى النار ثانية حتى ينشف ويعقد جيداً وصبه بعدئذ في كاسات

ومربى الزهر — يسلق الزهر كله او ورقه فقط وهو الاجود

ويغسل بماء بارد ثم يعقد بالسكر عَلَى ما تقدم ويصبغ بقليل من الدودة

—***—

مربى الليمون الابوسفير الاخضر والليمون يوسف افندي (ماندرينا)

خذ من هذا الليمون ما هو بقدر الجوزة وضعه عَلَى نار قوية بعد غمره بالماء حتى ينضج وارفعه عن النار ومن الماء وضعه في رائق ماء الكلس مدة ٢٤ ساعة ثم انشله وضعه في الماء العذب وغير الماء عنه كل يوم في مدة ١٥ الى ٢٠ يوماً فارفعه من الماء وضعه في وعاء حتى ينشف ثم ضع السكر والماء عَلَى النار واغلهم واضف اليهم بعدئذ الليمون الى ان يغلي ويعقد جيداً ثم ارفعه عن النار الى الغد وكرر العمل مدة بحيث لا يبقى شيء من القطر وافرد كل ليمونة وحدها ورش عليها السكر حتى ينشف عليها ويبس فتضعة في آنية لحين الاستعمال

—***—

مربى الشاي

يغلي مئة كرام من السكر المدقوق وعشرة كرامات من النشاء في ماء يكفي لحلها حتى تنعقد مع بقائها شفافة ثم تبرد ويضاف اليها بعد ما تبرد خمسون كراماً من الشاي ممزوجة بخمسين

كراماً من السكر الناشف . فتصير لزجة فتفرغ في قوالب تجمد فيها وهي مربى الشاي اذ ذاك

—***—

مربى قشر البطيخ

اكشط القشرة الظاهرة من قشر البطيخ واسلق ثلاث اقات من هذا القشر في لماقتين من الماء بعد ان تضيف الى الماء ملعقة من الشب الابيض حتى تنضج جيداً ثم ارق الماء عنها واضف اليه اقة من السكر واوقيتين من الخل وملعقة من كبش القرنفل وقليلا من القرفة وضعها في آنية وسد عليها الى وقت الاستعمال

مربى التفاح

اغسل التفاح واسلقه على نار خفيفة حتي ينضج ثم اعصره في كيس ذي مسام كالمنخل او في منخل واغلِ الرب المعصور وعند ما يشرع في الغليان اضف اليه اوقية من السكر لكل اربع اواقي من التفاح واغله حتى يصير يجمد عند ما يبرد ثم صبه في آنية الى حين الاستعمال

مربى الاجاص (النجاص)

خذ اقة اجاص شامي واقشره وابقِ عروقه به واغل على

النار اقة من السكر في قدحين ماء حتى يعقد الاجاص ودعه يغلي ايضاً الى ان يعقد جيداً وارفعه عن النار الى ثاني يوم وارجعه ثانية عَلَى النار وارفع الاجاص من القطر و بعد ان يغلي جيداً ارجع الاجاص الى الطنجرة وارفعها عن النار حالا وضعه في وعاء واسع قرصاً حتى يجمد ثم افرد كل اجاصة لوحدها واوعه

—***—

مربى النقوع

خذ النقوع وانزع نواه وانقعه في الماء الغالي ثم احش قلب النقوع باللوز او الفستق المقشور . ثم اضع القطر واضف اليه النقوع ودعه يغلي حتى ينضج وارفعه بعد ذلك ودعه يبردوارجعه ثاني يوم عَلَى النار واغله ليتشرب جيداً ورش عليه بعدان ينشف من السكر الناعم وضعه في الانية المخصوصة

—***—

مربى الكرز والفريز

خذ الكرز والفريز ونقهما جيداً واغسلهما في الماء حتى ينظفا جيداً وضع لاربعة اواق من الفريز واقة من الكرز اقة من السكر واضف اليها من الماء واغلها عَلَى النار حتى يصير قطراً مائعاً وضع اذ ذاك الكرز والفريز في القطر ودعه يغلي قليلا وصبه في كاسات

—***—

عمل راحة الحلقوم

ذوب في ثلاث اقات من الماء اقة من السكر واغلهم على النار حتى اذا اخذ ان يفور اضف اليهما رشاً ٧٥ درهماً من النشا مع التحريك الدائم لئلا يتجبل النشا و يلصق بقعر الطنجرة الى ان ينضج ولكي تعلم ذلك خذ كتلة منها والقها فوق سكر ناعم فاذا لم يسل السكر فيكون قد نضج واضف اليه قليلا من ماء الورد المذاب فيه قمحة من المسك وان شئت ضف اليه بعض القلوبات مثل اللوز والفستق وما شاكل فيكون ذلك مناسباً وحركه وصبه في صينية مدهونة بزيت اللوز حتى لا تلصق بها الراحة ومتى برد قطعه ورش عليه السكر الناعم المنخول ممزوجاً بنشا ناعم ايضاً

تنبيه لعاملي المربى

في عمل المربى اذا اضيف السكر الى الثمر قبل ان بنضج بالغليان تحول السكر من سكر القصب الى سكر العنب وهو اقل حلاوة من سكر القصب لان ثلاثة دراهم منه تحلي كدرهم من سكر القصب

—٭٭٭—

﴿ الفصل الثالث ﴾

« في الكعك »

—***—

كعك رخيص

امزج معاً اوقيتين ونصفاً من الطحين وثلاثة ارباع الاوقية من السكر وثلاثة ارباع الاوقية من الزبدة الذائبة وربع اوقية من الزبيب بعد نزع بزوره وربع اوقية من قشر البرتقال وعشرة دراهم من الكراويا ودرهمين ونصفاً من القرفة المدقوقة اوالزنجبيل وملء ملعقة شاي كبيرة من كربونات الصودا ونحو اوقية من الحليب واصنع من هذا المزيج كعكاً واخبزه كما يخبز الكعك عادةً

—***—

كعك اللوز

قشر اللوز الحلو حتى لا يبقى منه الا لبه الابيض ثم دقه حتى ينعم وخذ ٧٠ درهماً منه و ٧٠ درهماً من الطحين الابيض الجيد وكذلك من السكر المدقوق و ٧ بيضات وقشر اربع ليمونات حامضة تقشيراً رقيقاً وقطع القشر قطعاً صغيرة . وضع هذه كلها معاً الا الطحين واخفقها خفقاً شديداً حتى تبيض وتصير كالزبدة ثم ادخل الطحين عليها واخفقها بها ايضاً وضعها بعد ذلك في قوالب مدهون داخلها بالزبدة او بالسمن وضع تحتها ثماني طلاحي ورق

او عشراً وعلى وجهها طلحية او طلحيتين واخبزها كذلك في فرن قد احمي واخرجت النار منه حتى يجود خبزها و بعضهم يضع مع الطحين كر بونات الصودا

و يصنع هذا الكعك ايضاً باخذ ١٤٠ درهماً من اللوز المقشر و ٧٠ درهماً من السكر المدقوق و ٤٨ درهماً من الطحين و ٣ بيضات و ٤٠ درهماً من ماء الورد وماء الزهر والعمل بهما كما تقدم

—***—

كعك الصودا

هذا الكعك يوافق الذين معدهم ضعيفة والذين يتعسر معهم الهضم اتمّ الموافقة وهو يصنع من اوقية من الطحين ودرهم من بيكر بونات الصودا ونصف اوقية من السكر ومثلها من السمن او الزبدة تعجن بالحليب و يضاف اليها من مربى قشر البرتقال او الليمون الحامض ما يكفي لتطييب طعمها ثم تخبز و يصح ايضاً ان يبدل بيكر بونات الصودا بوزن مثله من كر بونات المغنيسا

—***—

كعك الارز

اسلق الارز جيداً في وعاء كالذي يذاب فيه الغراء او في طنجرة عادية بشرط ان تحركه دائماً لئلا يشوط ثم اصنع منه اقراصاً مستديرة مسطحة وهو سخن وفي صباح اليوم التالي اغمسها في بيض نيء مخفوق جيداً واقلها بالسمن حتى تحمر قليلا فهي

طعام لذيذ مغذ يوكل مع السكر واللحم والزبدة

—☆☆☆—

كعك الليمون

خذ اربع ليمونات حامضة وافرك قشرها الاصفر بكسر السكر ثم افرك هذا القشر بحافة ملعقة صغيرة وامزجه بليبرة من احسن انواع السكر المدقوق ودق كسر السكر التي فركت القشر بها واضفها الى السكر الاول واعصر الليمونات في خرقة حتى ينزل العصير صافياً . واخفق عشر بيضات خفقاً شديداً حتى تصير علَى غاية الرخافة واضف السكر اليها واخفقه فيها جيداً واضف بعده نصف ليبرة من الطحين المنخول وحركه فيها شيئاً فشيئا وكلما اكثرت من خفق الطحين كان الكعك اكثر مساما واقوى قواما . ثم ادهن وعاء من التنك بقليل من الزبدة وضع المزيج فيه وانخل عليه من السكر المسحوق واخبزه حالا و يقتضي لخبزه جيداً ساعة من الزمان اذا كان الوعاء عميقا وضعه بعد خبزه علي منخل مقلوب حتى يبرد ثم اعصر عصير الليمون علَى الثلج و برده به فتجده من الذ انواع الحلواء كذا يصنع كعك البرتقال ايضا

—☆☆☆—

كعك بزبيب

تنقي اربع اواقي (شامية) من الزبيب الذي لابذر له او الذي نزع بذره وتقطع كل زبيبة قطعتين وترش بالطحين حتى

يعلوها كلها فلا تتكتل في العجين عند خبزه ثم تنخل ثلاث اواقي ونصف اوقية فقط من الطحين وتوضع اوقيتان من الزبدة (او السمن) في وعاء عميق مع اوقيتين من السكر المسحوق وتمزج معا حتى تصير كالقشدة البيضاء الغليظة وتمزج ملعقة صغيرة من مسحوق جوز الطيب باخرى من مسحوق القرفة ويرش مسحوقهما هذا عَلَى السكر والزبدة تدريجا حتى يمتزج بهما ثم تخفق اربع عشرة بيضة خفقا جيداً و يوضع تارةً منها عَلَى الزبدة والسكر وتارة من الطحين المنخول واوقيتين من الحليب الجيد وتحرك جيداً عند وضعها حتى تمتزج كلها معا تمام الامتزاج

واخيراً توضع عليها ملعقة صغيرة جداً من بي كربونات البوتاسا مذابة في كاس صغيرة من البرندي وتحرك جيداً عند ذلك ثم توضع في وعاء مستديرة من التنك قد دهن قعره وجوانبه بالسمن او الزبدة وتخبز في فرن محمى جيداً مدة خمس ساعات او ست بحسب كبر حجمها و يصبر عليها في الخبز بقدر اللزوم . ثم تخرج من الفرن و يخفق بياض البيض مع السكر و يعطر بماء الورد او غيره وتدهن جوانبها او وجهها به بعد ان تبرد

—***—

كعك بدبس اميركاني

سخن كاس دبس واستحضر ثلاث كاسات حليب وكاس زبدة وملعقة كربونات الصودا (واذا شئت فضع قليلا من الزنجبيل)

وامزج الجميع في وعاء ورش فوقه طحيناً فرنساويا بالتتابع وحركه حتى يصير قابل الرق والدلك بالشوبك فقطعه اقراصاً مدورة وضعه عَلَى ورق مدهون بزبدة ثم ضع الورق عَلَى صواني من نحاس واخبزه

—**—

كعك آخر

امزج جزءين من الزبدة بجزء من الدبس واغلهما عَلَى النار ثم ضع فوقهما ملعقة صغيرة من كربونات الصودا واربعة دراهم من الزنجبيل وقليل من خمر التفاح او غيره من الخمور ورش فوقه وانت تحركه اوقيتين من الطحين الفرنساوي واخبزها في الفرن

—***—

كعك آخر

خذ فنجان سكر وفنجان دبس و بيضتين وفنجان زبدة مسخناً مع الدبس واربعة فناجين طحين واخفقهم في بعضهم وضع فنجان حليب وملعقة صغيرة من كربونات الصودا وقرفة وملعقتين من الزنجبيل وقليلا من جوز الطيب في تنكة واخبزهم

—***—

كعك باسم دونس

خذ فنجانين من السكر وقليلا من الزبدة و بيضتين واخفقهم

وضع فوقهم فنجاناً من الحليب وقليلاً من كربونات الصودا والطحين الفرنساوي حتي يصير كالعجين فمده وقطعه اشكالا واقله مثل العوامات في اناء ملآن من الدهن

—***—

كعك حلو

اخفق فنجان زبدة في فنجاني سكر مع مح (صفار) اربع بيضات وضع فوقهم فنجان حليب وثلثة فناجين طحين وملعقة كربونات الصودا وملعقة ونصف من ملح الطرطير في قليل من الماء السخن واخبز الجميع في اوعية من التنك سمك كل منها قيراطين او غير ذلك بحسب ذوقك . ثم تجعل الكعك اقراصاً وتدهن وجه القرص باحد المربيات وتضعها فوق بعضها طبقات ثم تسكب فوقها زلالاً مخفوقاً بالسكر (لكل بيضة ثقلها من السكر) وتخبزه في الفرن قليلا الى ان يجمد الزلال . وقد يوضع بدل الحليب قهوة عربية , ملعقة من القرفة وملعقتان من الزنجبيل وفنجان من الزبيب القشلميش او اكثر

—***—

كعك بلوز مرّ

ضع قليلا من اللوز المر (بعد دقه وتنعيمه) في زلال البيض الى ان يصير كالصمغ اللين واضف اليه ضعف اللوز سكراً وضع منه اقراصاً على ورق مدهون بزبدة واخبزه

« تنبيه » ان الملعقة المذكورة آنفاً هي متوسطة الحجم بقدر ملعقة الشاي ولم تذكر الا في قليل من الاشكال والفنجان متوسط ايضاً قدر خمسين درهماً

الفصل الرابع

« في انواع الحلو »

حلواء الليمون

خذ نصف ليبرة من قشر الخبز الافرنجي وحكها حكا دقيقاً وخذ نصف ليبرة من السكر المكسر وليمونتين حامضتين كبيرتين او ثلاث ليمونات صغيرات ودحرجها تحت كفك حتى يكثر عصيرها ثم افرك قشرها الاصفر عَلَى كسر السكر واسحق السكر سحقاً ناعماً مع السكر التي فركت قشر الليمون بها وضع ربع ليبرة من الزبدة (او السمن) في وعاء عميق واضف اليه نصف السكر المدقوق وحركهما تحريكا شديداً . ثم اخفق ست بيضات حتى تصير خفيفة جداً واضف اليهما ملعقتين كبيرتين من الطحين المنخول واخفقهما فيها واضف تارةً قليلاً منها الى الزبدة المحلاة بالسكر وتارةً قليلاً من فتاة الخبز عَلَى التوالي واعصر الليمونات في خرقة نظيفة لينزل العصير منها صافياً ثم اخلطه بالسكر الباقي وصبه شيئاً فشيئاً عَلَى الاجسام السابق ذكرها وحركها تحريكاً

شديداً ثم غط فوطة نظيفة في الماء الغالي وانفضها وافرشها عَلَى وعاء ورشها بالطحين وصب الاجسام المذكورة فيها وار بطهـا وحيث يبقى محل لتلك الاجسام اذا انتفخت وعلت وسدالفتحة التي تبقى بعد الربط بقليل من العجين واغلِ الفوطة حينئذٍ بالمـاء ساعتين او اكثر وقلبها اثناء ذلك في جوانب الوعاء الحاوي الماء وتؤكل هذه الحلواء سخنة مع مذوب بارد من السكر والسمن مخفوقين معاً ومطيبين بعصير الليمون الحامض وجوزالطيب ٠ وعَلَى ما تقدم تصنع حلواء البرتقال

—***—

حلواء التفاح

قص من التفاح كل بقعة مضروبة ثم قطعه كما هو وضعه في ماء بارد ليبقى لونه غير متغير ثم ارفعه من الماء ولا تنشفه وضع لكل اوقية منه اوقية من سكر القوالب الجيد وقشر ست ليمونات حامضة تقشيراً رقيقاً جداً واضف هذا القشر الى التفاح مع عصير الليمونات وما يلزم من الماء لحفظ الكل من الاحتراق ٠ ومتى لان التفاح وتعقد فضعه في اوعية من القماش حتى يسيل منهـا الى قوالب اذا شئت اكله حالا او الى اوعية يحفظ فيهـا اذا شئت حفظه ٠ وغطِ هذه الاوعية بالورق

—***—

حلواء التفاح مع مربى المشمش

خذ اوقيتين من التفاح ونظفها بالماء واقشرها وانزع لبها بعد تقطيعها اربعاً وضعها في طنجرة مع قليل من السمن والقرفة وقدح من الماء وغطِ الطنجرة وضعها عَلَى نار خفيفة حتى تذوب التفاحات ثم امزجها جيداً وضع فوقها اوقية من السكر وادم تحريكهم كي لا يلصقوا في الطنجرة وحتى يصير المزيج شديداً وقطع اذ ذاك لب الخبز قطعاً صغيرة بعرض اصبعين وغمسهم في سمن ذائب واعمل قالب وضع في الداخل مربى التفاح هذا وبينها طبقات من مربى المشمش حتى يصير الطعام لذيذاً ومتى امتلأ القالب غطه بقطع من الخبز وضعه في فرن عَلَى نار هادئة حتى يحمر وقدم القالب

—٭٭٭—

عوامات التفاح

خذ خمس تفاحات كبيرة وقطعها نحو ثلاثين قطعة واخرج منها اللب واضف اليها ربع اوقية من العرق و ١٠ دراهم من السكر الناعم وامزج التفاح بالعرق والسكر ثم ضعها عَلَى خامة وامسحها جيداً وخذ اربعة اواق من عجينة القلي واحم نحو ثلاث او اربع اواق من الشحم او السمن في مقلاة واحمها جيداً وعندها خذ قطعة من التفاح واغمسها في العجينة وضعها في المقلاة وعندما تحمر قليلاً ارفعها وابقها حتى تنشف وافعل ذلك بكل القطع

ورش السكر عَلَى القطع وقدمها

—***—

حلواء التفاح في السمن

انقر من التفاح بقدر ما تريد وانزع اللب وقشرها ودعها كاملة وحضر مقلاة من الحديد الابيض وضع فيها سمناً ورش عليه السكر مع مسحوق القرفة واملاء التفاحات من السكر المسحوق وذوب ١٥ درهم من السمن و رشهم عَلَى التفاحات وضعهم في الفرن الى ان يحمروا وقدمهم و يوجد طريقة ثانية اذ تملاء التفاحات عوض السكر زبدة و يجوز املاءها مربيات مختلفة

—*—

زلال البيض بالسكر والارز

خذ ربع اوقية من الارز واطبخها واقلها واضف اربع صفارات بيض واخفق زلال ٦ بيضات بحيث تجمد قليلا وصبها عَلَى الارز المحضر وضع الكل في صحن او في قطعة توضع عَلَى النار وجمدهم بالسكر الناعم وضعهم في الفرن حتى اذا انتفخ قدمهم حالا

—٠—

حلواء الاجاص

قشر الاجاص الناضج الكثير العصار وانزع بزره وقطعه وضع لكل اوقيتين منه اوقية ونصفاً من السكر وانحت قشر برتقالة او ليمونة حامضة عَلَى مبرد كمبرد الجبن واضفه اليه مع ملعقة صغيرة من

الزنجبيل · واغلِ الكل عَلَى نار خفيفة حتى يتعقد وانت تحركه ونقش الزبد عن وجهه قبل تحريكه ومتى نضج ضعه في اوعية سخنة وسدّ عليه

— * —

حلواء البندورة

يصنع احسن نوع من حلواء البندورة هكذا : خذ البندورة الناضجة قبلما يكثر فيها العصار جداً وخذ قدر وزنها تماماً من السكر ثم اسلقها في الماء الغالي حتى ينسلخ قشرها عنها بسهولة وقشرها وضعها في وعاء بلا ماء بعد تقشيرها واعصرها واضف اليها السكر مع ما يناسب ذوقك من الزنجبيل المسحوق وقشر الليمون الحامض الجديد منحوتا عَلَى المبرد نحتاً دقيقاً وعصير الليمون لتحسين الطعم · وحرك الكل معاً وسخنه عَلَى نار خفيفة واغله ساعتين او ثلاث ساعات حتى يتعقد وارفع الزبد عن وجهه وحركه الى قعر الوعاء كلما رفعت الزبد عنه و بعد ما يعقد صبه في كؤوس من الفخار او نحوه وغطه جيداً ولف ورقاً لفاً محكماً عَلَى الغطاء وهو حلواء لذيذة جداً ولا بد من تكثير الزنجبيل والليمون فيها حتى يغلب طعم البندورة لان المقصود من البندورة ليس الطعم بل النفع للجسم · وهذا الحلواء من احسن ما يطعم للاولاد الضعاف الاجسام

— * —

زلابية السكر

خذ اوقية من الطحين وربع اوقية من الحليب وامزجها معاً واصنع منهما عجينة واضف اليها نصف اوقية من الحليب ايضاً مع ثلث اوقية من السمن المذوب وذوبها متحذراً من التجبيل وضع ملحاً معهما . ثم ضع المقلاة عَلَى النار وفيها قليلا من الزبدة فاذا ذابت صب من المزيج ما يغطي قعر المقلاة وحمر جيداً واقلب عَلَى الوجه الثاني وواصل العمل حتى تنتهي وقدم ما حضرت سخناً بعد رش السكر عليه

عوامات البيض

اغلِ اربع اواق حليب في طنجرة بعد اضافة عشر دراهم من السكر ومبروش نصف ليمونة حامضة . ثم اخفق زلال ست بيضات في قصعة بعد حفظ صفارهـا للسلسلة الى ان يجمد فاضف اليه اربع اواق من السكر الناعم وامزجهما ثم خذ جزءاً من هذا المزيج وصفه في الحليب الذي عَلَى النار وداوم العمل حتى نهاية الزلال ويجب الانتباه من التصاق الزلال في بعضه وبعد ان يجمد ارفعه عن النار وصفه عَلَي منخل حتى يبرد وضعه عَلَى الصحن واصنع له السلسلة الاتية بعد اضافة ١٠ دراهم من السكر عليهـا وغط العوامات بالسلسلة وقدم

(عمل السلسلة) امزج اوقيتين من الحليب ونصف اوقية

من السكر الناعم مع مبروش الليمون الحامض وصفار ست بيضات وضعها عَلَى نار هادئة وحركها حتى تعقد فارفعها عن النـار وادم تحريكها نحو خمس دقائق حتى تبرد وضعها بمصفاة وقدم السلسلة في وعاء لوحده

حلواء افرنجية

ينخل نحو نصف رطل شامي من الدقيق ثم يسخن اوقية ونصف من الحليب واوقية من الزبدة حتى تلين الزبدة ثم يحركان معاً ليمتزجا جيداً و يرفعان عن النار . ثم تخفق ثلاث بيضات خفقاً جيداً وتمزج بالحليب والزبدة بعد ما يبردان وتحفر حفرة في الدقيق المنخول و يصب فيها الحليب بما فيه وتوضع معه خميرة و يخلط الدقيق بالحليب بملعقة حتى يتداخل بعضه في بعض كالعجين ثم يغطى بوعاء و يوضع في محل دافئ حتى يختمر فيختمر في نحو خمس ساعات او اقل وعند ذلك تذاب ملعقة صغيرة من كربونات الصودا في قليل من الماء السخن وتمزج بالعجين . و يقطع العجين اقراصاً مستطيلة ثم يعجن كلٌّ منهـا على حدة و يرش طحين عَلَى ارض صينية او نحوها وتصف الاقراص عليها وتغطى نحو نصف ساعة من الزمان ثم تخبز في فرن قد اعتدلت ناره وتوكل عَلَى العشاء مدهونة بالزبدة . والافرنج يستطيبون اكلها عند شرب الشاي

****

حلواء الحليب بالبيض والحامض

امزج اوقيتين ونصف من الحليب الغالي وربع اوقية من السكر والقشر الرقيق الاصفر من نصف ليمونة حامضة معاً وضع المزيج عَلَى جانب . ثم خذ اربع بيضات واخفقها جيداً في وعاء واضف اليه مزيج الحليب والسكر المذكور آنفاً شيئاً فشيئاً وهو معتدل الحرارة وصف هذا المزيج الجديد وصبه في كؤوس مصنوعة عَلَى اشكال مختلفة من الحديد . وضع هذه الكؤوس في طنجرة فيها علو قيراط من الماء السخن ١٢ دقيقة واكثر اذا اقتضى جمودها اكثر من ذلك

هذا اذا اردت الحلواء بسيطة واما اذا اردت فزد عليها ما شئت من الاثمار المطبوخة او غير المطبوخة وقشور الليمون والخلاصات وماء الزهر والعرق والبرندي وغيرها من الارواح

—***—

عمل الكريما

خذ ٨ صفارات بيض وحلها في كمية من الحليب مغلياً عَلَى النار ومحلولاً بالسكر وحركها جيداً حتى تمتزج تماماً ثم صفها بمنخل حرير ثم صبها بابريق (حمام ماريا) بنوع ان الماء الداخل الحمام يغمر المزيج الذي هو ضمن الابريق وضع الابريق عَلَى النار حتى تعقد الكريما وانت تتكتك الابريق اثناء الطبخ حيناً بعد حين ثم اخرجها عن النار وعند ذلك يكون لك كريما جيدة لطيفة

ويناسب ان تغلي مع الحليب مادة عطرية كالقرفة او قشر الليمون الحامض او ماء زهر البرتقال او خلاصة القهوة او الشاي الاخضر او الشوكولاته المذوبة بقليلٍ من الماء لتحسين رائحتها

—***—

البودين

ضع احد المربيات في صحن في اسفله عجين ثم اخفق زلال بيضة واحدة في مح خمس بيضات واضف اليه اوقية سكر ونصفها زبدة و بعض اللوز المدقوق و بعد مزجها ضعها في صحن فوق المربى واخبزه في الفرن قدر ساعة وهذا الشكل يوكل كل حين

—***—

بودين جوزة الهند

اخفق خمس بيضات في ثلاث اواق من الحليب واضف اليها فنجانا من السكر ونصف جوزة هند مقطعة صغيراً (مبروشة) واخبز الكل في صحن

—***—

شوكولاته بودين

اسلق قدر قبضة ونصف من الشوكولاته في اربع اواق حليب: واضف اليها قليلاً من السكر ومح ست بيضات وزلال ثلاث وقليلا من زوم الحامض واخبز الكل قليلا ومتى برد اضف

اليه زلال ثلاث بيضات مخفوقة في ثقل ثلاث بيضات من السكر وارجعه الى الفرن ليجمد الزلال عَلَى وجهه

—***—

بودين مسلوق

حضر اوقيتين حليب واوقية طحين فرنسوي وثمان بيضات مسلوقة وضعها عَلَى فوطة مدهونة بالزيت بعد نقعها بالماء البارد ثم اضف اليهـا قبضتين من الزبيب واسلقها في طنجرة حتى تنضج

—***—

بودين سميد مع زبيب

رش اوقية من السميد فوق ثلث اواق زبيب وانت تقليه بالسمن واضف اليها نحو اوقية سكر ثم ارفعها عن النار حتى تبرد واضف اليها ثلث بيضات او اثنتين وقليلاً من جوز الطيب مبروشاً و بعد مزج الكل اخبزه في طنجرة مدهونة بالسمن حتى يحمر

—***—

رز بودين

اغلِ حليباً واضف اليه ارزاً حتى يشتد واضف الية مع ست بيضات وسكراً وجوز الطيب (بعد تبريد الارز والحليب)وامزج الكل خافقاً اياه في زلال البيض واخبزه في وعاء مدهون بالزيت

حلو بودين

قطع لب رغيف (افرنجي) قطعاً صغيرة وادهنها بزبدة وضعها في اسفل طنجرة مدهونة بالزبدة ورش فوقها زبيباً صغيراً واعد ذلك اي الخبز بالزبدة وفوقه الزبيب بقدر ما تشاء ثم اضف اليه خمس بيضات مخفوقة في اوقية سكر مع نحو ثلاث اواق من الحليب وقليل من جوز الطيب . واخبز الكل في فرن

حلو بودين

قطع نصف رغيف فرنسوي قطعاً صغيرة وضعه في حليب سخن وسكر وعندما يبتل الخبز صفه من الحليب وحركه حتى ينعم وضع فوقه ست بيضات مخفوقة وقليلا من الزبيب المنقى من البزر وضعه في فوطة ضمن طنجرة مدهونة بالزبدة فوقها السكر وضعه مقدار ثلاث ساعات في الماء الغالي واذا اردت خبزه ضعه في القالب بدون الفوطة . وقد يصنعه البعض باضافة شيء من صبغة الدودة اليه

كرست بودين

اغل حليباً ورش فوقه سميداً حتى يجمد فبرده واضف اليه قليلاً من الحليب وشيئاً من المعطرات وحركه واضف اليه مع ثمان بيضات مخفوقاً في زلال اثنتين وضع سكراً وقليلاً من

الزبيب . ثم اخفق زلال البيضات الست واضفه الى الحلو وحرك الكل واخبزه في قالب مدهون بالزبدة واذا شئت سلقه فضع القالب في ماء سخن واشعل ناراً من فوقه نحو ساعتين واحضره للمائدة سخناً

—☆☆☆—

كريم بودين

ضع على النار اوقية حليب ممزوجة بخمس ملاعق سكر ومثلها طحين فرنسوي وحركها حتى تجمد و بردها واحمها بالمكاوي الحامية واضف اليها مح ١٦ بيضة واجبل الجميع ثم اخفق الزلال واخفق الجميع وضع طبقة من الزبيب وضع الجميع ضمن فوطة في وعاء مدهون بزبدة وان شئت اعمل له صلصلة

بودين آخر

اخفق مح اربع بيضات في ثمان ملاعق سكر واربعة فناجين حليب وضع فوقها الزلال مخفوقاً واكسر ملعقة طحين فرنسوي واضفها مع عصير ليمونة حامضة الى الحلو واخبز الكل في صحن او في تنكة

بودين مسلوق

اخبز اوقية ونصف من الطحين مع ربع اوقية شحم مقطعاً

صغيراً واوقيــة ونصف حليب ونصف اوقية زبيب وقليل من جوز الطيب وملعقتين من الدبس و بعض قشر البرتقال مبروشاً وضع هذه بعد الخبز (في فوطة) واغلها ٣ ساعات بالمـاء في طنجرة

باي لحم

اجلب لسانا او قلب بقر واوقيتين شحم واوقيتين زبيب صغير بلا بزر وزبيب كبير واوقيتين سكر واوقيتين وربع اوقية مربى الكباد الناشف و ٨ تفاحات كبار واربع كوبات نبيذ وجوزة طيب وقليل من القرفـة وكبش القرنفل وليمونة حامضة وافرم اللسان وكل ما ذكر وحينما تنعم جيداً ضع النبيذ ثم اضف اليها اوقيتين دقيق واوقية وثلث من الزبدة ومح بيضتين وثلث اوقية سكر ونصف اوقية حليب ثم حرك الزبدة والطحين وامزجها بالسكر واعجنهما بالحليب واعمل للصحون رقاقة من العجين مرقوقة وضع الجميع فوقها واخبزها

شكل باي

قشر ثلاث تفاحات ونقهما من البزر وحفهـا ببرشة وضع فوقها فنجان سكر وزبدة قدر الجوزة واخفق فيها بيضتين وابرش قشر ليمونتين حامض وعصرهما وضع الكل في صحن واخبزه في

الفرن ثم ارفعه من الفرن واخفق زلال ثلاث بيضات وضعها عَلَى وجه الصحن ثم ارجعه الى الفرن مرة ثانية وحالما يجمد ارفعه من الفرن

—***—

باي ليمون حامض

ابرش قشر ليمونتين حامض وضع فوقهما عصير ليمونة واعصر زوم واحدة ومع ٧ بيضات وزلال ٣ وضع فوقهـا سكراً وثلاث فناجين كريما وسط وقليلاً من الملح واخبط الجميع وضعه وسط عجينة الباي التي تحضرها في الصحن وزلال الاربع بيضـات واخفق الجميع بسكر قليل وضعه عَلَى وجه الصحن واخبزه في الفرن حتى يحمر

—***—

يقطين مقلي حلو

قشر اليقطين وابرشه وعقده بالسكر عَلَى النار ولمـا يبرد اضف اليه صفـار بيض وحب لوز مدقوق وقليل من الطحين واخلطه ببعضه واقله مثل العجة

—* *—

حلو

اكسر ثمان بيضات وحركها جيداً وضع فوقهـا ثلاث اواق حليب وحركها ورش فوقها طحيناً فرنسويا قليلاً حتى تصير مثل

اللبن ثم اتركها نصف ساعة وحركها وادهن طواية بسمن وضعه عَلَى النار حتى تحمى فاسكب قليلا في الطواية ولوّح الطواية حتى تفلش عَلَى وسعها مثل خبز المرقوق ولما تستوي حف الطواية في السكين داير ما يدور وارفعها وتكون مستحضر عَلَى مربى ادهن كل واحدة ولفها مثل اليبرق وقدمها سخنة

—✲✲✲—

حلو باسم فش

انقع قليلا من اللوز في ماء غالٍ ثم انزع قشره واستحلبه في الحليب بخرقة نظيفة وضع فوقه سكراً وامزج الكل ثم ذوب غراء السمك بماء سخن واضف الى ما تقدم اوقية حليب وادهن قالب بزيت وسكر ناعم وصبها فيه ثم ضع حول القالب ثلجاً او ماء بارداً ليجمد

—✲✲✲—

جلاتين

اغلِ اقة من الجارنك واقة من المشمش الفج حتى تنضجا فضعهما وضع عصيرهما بطنجرة عَلَى النار حتى تعقدا فضع سكراً وعصير ليمونة حامضة ليعقد جيداً عَلَى النار ثم اسكبه في القالب وضع حوله ماء بارداً حتى يجمد الحلو فيه

—✲✲✲—

جلاتين حلو

انقع ١٢ درهماً غرا سمك في ماء بارد نحو ساعتين وضع خمس اواق ماء في طنجرة عَلَى النار واضف اليه الغراء المنقوع وضع قشرة ليمونة برتقال وزلال بيضة وقليلاً من القرفة وضع سكراً قدر اللزوم وحرك عَلَى النار و بعد ما يفور اغله عَلَى نار خفيفة مقدار ربع ساعة ثم ارفعه عن النار وضع له قليلا من النبيذ وصفه بقطعة فلا نلا وضعه في اقداح او قوالب واذا اردت عمله في حامض فضع النصف ماء والنصف الاخر عصير حامض وضعه في موضع بارد او ضع حوله ثلجاً او ماءً بارداً حتى يجمد

—***—

الكركند في اللوز

ضع فوق اوقيتين من اللوز ماءً غالياً وقشره وافرمه رفيعاً عَلَى طول اللوزة ثم حمصه عَلَى نار خفيفة وعند ما يحمر قليلاً اجلب ثلاث اواقي سكر ناعم ورش فوقه قليلا حتى يخلص السكر ولما يسيل و يعقد مع اللوز ضعه في قالب او طنجرة مدهونة بالزيت ومده بليمونة حامضة قدر ما يمد معك دائر الطنجرة ولما يجمد حفه عَلَى الدائر وطبه عَلَى طاولة الى ان ينزل من الطنجرة ثم ضعه عَلَى صحن واخفقه جيداً بزلال البيض وضع له سكراً وقليلا من الحامض واقسم الزلال واصبغ القسم الواحد بدودة واعمل له اقلام ورق ونقشه بالاقلام وعَلَى هذه الكيفية تنقش

ما تريد

البوزا الكريما

اجلب قدر رطل حليب وضعه عَلَى النار وضع سكراً كفاية واكسر ست بيضات واخفقها جيداً في الشريط ثم ذوب جمام اربع او خمس ملاعق وسط من الاراروط مع قليل من الحليب تضعه فوق البيض واخفقه ومتى غلي الحليب ضع البيض المخفوق فوقه وانت تحرك و بعد دقيقتين ارفعه عن النار ومتى برد ادره في تنكة بوزة

بوزا

خذ خمس بيضات واوقية ونصف ماء بارد وثلاثة ليمونات حامض ونصف اوقية سكر وكيفية عمله ان تخفق البيضات في السكر وتضع الماء وعصير الحامض وقشر ليمونة عَلَى النار حتى يجمد المزيج قليلاً فتسكبه في صحن

—***—

كريما صفرية

اكسر قليلاً من البيض وضع صفاره فوق اربع ملاعق سكر ناعم وحركها جيداً واجلب طحيناً فرنسوياً ورش قليلاً حتى يصير مثل شحمة الاذن فتاتي بثلاث اواق من الحليب

وتضعها فوق ما تقدم وضع قشرة ليمون حامض معه و بعد ذلك ارفع قشرة الليمون وضعه في صحن واخبزه

—*—

كريما

اطبخ الارز والحليب حتى يعقد جيداً فتضعه في فناجين صغيرة ومتى برد اقلبه حتى يسقط من الفنجان كالقالب فتضع الكريما المسلوقة فوقه

كستد ثلجي

اجلب خمس بيضات واوقيتين او ثلاثة حليب واخفق الزلال وحده حتى يصير مثل رغوة الصابون وضع ماءً او حليباً عَلَى النار حتى يغلي فتقيم في الملعقة من الزلال المخفوق وتضعه عَلَى الماء الغالي وتسلقه عَلَى الوجهين مقدار دقيقة ثم ارفعه عن النار وضعه في صحن عميق واخفق الصفار وضعه فوق الحليب عَلَى النار وضع سكراً كفاية حتى يشتد وضعه عَلَى الزلال الموضوع في الصحن فيعوم الزلال عَلَى الوجه

—*—

باي يقطين

قشر اليقطين واسلقه ثم دقه في المصفاة حتى يسقط كله وضع لكل اوقية من اليقطين المصفى اوقية من الحليب و بيضتين وقدر ما يلزم من السكر واخفق البيض اولا ثم اليقطين والحليب

معه ثم السكر وقليلا من جوز الطيب والقرفة والزنجبيل واعجن له عجينة باي طحين وشحم وافرشها في صحون الشور با التي تعمل لها دائرة من العجين على وجه الصحن وضع اليقطين في صحون واخبزه

—☆—

منس بسي

خذ نصف رطل لحم هبر واسلقه وار بع اواق شحم ونصف رطل تفاح واقة سكر واقة ز بيب رفيع او اقة كبوش عليق وكو بة ونصف من الخمر و ٣ اقداح نبيذ تفاح وقدح برندي وقليل من كل من القرفة وجوز الطيب وكبش القرنفل والملح وعصير ست ليمونات حامض بعد ما تحف قشرها فتعمل ٢٠ صحن باي من صحون الشور با وتعمل لها عجينة تفرشها بارض الصحن وتغطيه وتزوقه وتخبزه في الفرن والخيار لك في خبزه مرات او مرة واحدة

—★—

زلال بيض مخبوز

اجلب عازتك من البيض وزن ثقله سكراً ثم انزع المح (الصفار) منه واخفق الزلال حتى يصير مثل الرغوة ثم ضع سكراً في الزلال وحركه حتى يمتزج مع بعضه فتقيم في ملعقة وتضع على ورق مدهون بز بدة موضوع في تنك واخبزه في

الفرن عَلَى نار خفيفة ولما يستوي ويبرد يمكنك ان تنقره وتحشوه كستد او غيره

—***—

بودين كولمبيا

كسر حبة من الفانيلا وقشرة من القرفة وضعها في قطعة من الموصلينا الابيض الرقيق وصرّها وضعها في كاس من الحليب الجيد واغلها مدة طويلة الى ان يصير طعم القرفة والفانيلا قويًا جدًا في الحليب ثم اخرج قطعة الموصلينا من الحليب وغطِ الوعاء الذي فيه الحليب وضعه قرب النار حتى يبقى سخنًا ثم قطع اوقيتين او ثلثًا من كعك اللوز الافرنجي الرخف كالاسفنج وضع قطعها في وعاء عميق وامزج الحليب المطيب بالقرفة بضعفيه من قشطة الحليب وصب الكل عَلَى الكعك المقطع واتركه ليذوب الكعك فيه وخذ نحو ٢٠ درهمًا فقط من اللوز المر المقشر وضعها في ماء سخن حتى تبيض ودقها لوزة فلوزة في جرن وصب على كل لوزة منها قليلًا من ماء الورد لئلا تزيت ٠ و بعد ما تدقها جيدًا ضعها عَلَى جانب الى وقتها واخفق ثماني بيضات حتى تصير خفيفة وشديدة وحرك الكعك الذائب في قشطة الحليب تحريكًا شديدًا واضف اليه البيض المخفوق شيئًا فشيئًا وكذلك اللوز المدقوق ونحو اوقيتين او اقل من السكر عَلَى التعاقب ولا تضع الا قليلًا من كل منها دفعة واحدة و بعد ما تنتهي من مزجها كلها معًا ادهن باطن وعاء من الخزف بالزبدة وصب المزيج فيه

واخبزه جيداً

—***—

ملبن (جلي) البرتقال

خذ اربع ارجل من ارجل البقر التي قد شوطت عَلَى النار ولم تسلخ واغلها في نحو اربع اقات من الماء الصافي الناعم حتى لا يبقى من الماء الا خمس اواقي و ينزل كل اللحم عن العظم ثم خذ الماء وما فيه منه الدهن وصفه الى وعاء اخر وغطه واتركه الى الصباح فتجده قد صار قرصاً واحداً ثم انزع الدهن عن وجه هذا القرص بسكين او ما اشبه وانزع ما رسب عَلَى اسفله ولف عليه ورقاً نشاشاً او ورقاً ابيض نظيفاً حتى يمتص ما بقي عليه من اثار الدهن وقطعه رقاً بعد رق وضعه عَلَى اوعية مناسبة واضف اليه نحو اربع اواقي من السكر المكسر ونحو اربع اواقي من عصير البرتقال المرشح وقشر القشر الاصفر رقيقاً عن اربع برتقالات وقطعه . ثم اخفق زلال ست بيضات واضفه الى المزيج المذكور آنفاً ودق قشر ثلاث بيضات منها حتى ينعم جيداً واضفه اليها ايضاً وضع الوعاء الذي فيه المزيج عَلَى النار وحركه حتى ترى الرغوة عَلَى وجهه فامتنع حالاً اذ ذاك عن تحريكه والا يصير في الملبن مسحات كالغيوم و بعد ما يفور اتركه يغلي بلطافة نحو عشر دقائق ثم انزله عن النار واتركه نحو خمس دقائق وصبه في كيس واتركه يرشح من الكيس الى وعاء تحته ولا تعصر الكيس بيديك لئلا تزع صفاء الجلي فلا يعود يصفو . ثم اذا وجدت ما رشح غير

صاف تماماً فاغسل الكيس ورده اليه ليرشح ثانية وان لم يكن بعد ذلك على ما يراد من الصفاء فرده الى كيس ثالثة ثم بعد ما يجمد قطعه وضعه في كاس من الزجاج . واذا اردت وضعه في قوالب فصبه فيها قبلما يجمد ولكن لا تصبه الا بعد ما يبرد تماماً هذا واذا اضفت اليه قطعتين او ثلاثاً من غراء السمك صفا سريعاً وكان صفاؤه اكيداً اما البرتقال فيجب ان يكون ناضجاً باهي اللون و يعصر باليد قبل تقشيره ليكثر العصار الذي يخرج منه

---***---

شعيبيات

صوّل الرز ودقه ناعماً مثل الطحين واعجنه في الماء وشدد عجينه ومده مثل القطايف واعمل له حشوة مرقوقة مثل اللوز والسكر واحشه وطبقه بضفرك واقله في السمن وحضر قطر السكر ولما يقلى غطه فيه حالاً

---***---

عوامات

اعجن الطحين الفرنسوي بماءٍ بارد وامزجه بالبيض وحركه جيداً وضع له قليلاً من الروائح الطيبة واقله قطعاً بحجم الجوزة بطواية فيها سمن الى ان يحمر ارفعه عن النار ورش فوقه سكراً

عوامات البطاطا

قشر البطاطا و اسلقها ودقها جيداً حتى تصير مثل العجين

فضع معها زبدة وبيضاً وطحيناً فرنسويا واضرب بها في بعضها وضع دهناً او سمناً في مقلي واقلها مثل العوامات (توكل مع اللحم)

—☆☆☆—

عوامات الارز

اطبخ الارز على نار خفيفة وابقهِ عَلَى نار خفيفة الى الصباح ثم ارجع ودقه جيداً حتى يصير مثل المرهم فتضع فوقه بيضاً وطحيناً فرنسويًا وتخلطه وعند ما يجمد قليلاً قطعه واقله مثل العوامات

—☆☆☆—

عوامات الطحين

ضع زبدة او سمناً وكوبة حليب او ماء عَلَى النار حتى تغلي فترش طحيناً رويداً رويداً حتى تصير مثل العجين وابقها عَلَى النار قليلاً ثم ارفعها عن النار وعندما تبرد كسرها وقطعها واقلها مثل العوامات

—☆☆☆—

عوامات محشوة

تعمل مثل العوامات بطحين ولكن عندما تكسر في البيض ضعها عَلَى ورق واخبزها في الفرن ولما تنضج انقرها واحشها مربى او غيره

بسكوتي

حضر اوقية ونصف سكر واوقيتين طحين وعشر بيضات

وابرش ليمونة ونصف حامض وكيفية عمله

اضرب البياض وحده والصفار مع السكر وبعد ذلك امزج البياض والصفار والسكر وحركه ورش طحيناً قليلاً ومتى خاص الطحين وجبلته جيداً خذ العجين واعمله عموداً مربعاً وقطعه قطعاً وادهن صينية سمن وصف الذي قطعته من العمود فيها واخبزه

—٭٭٭—

بسكوت من عجين مختمر

اعجن قليلاً من اللازم للبسكوت او خذ من العجين المختمر قدر عازتك وضعه في وعاء ومعه بيضة وقليلاً من الزبدة والسكر واذا كان العجين مختمراً اكثر من اللازم ضع له قليلاً من كربونات الصودا واخبطه في بعضه حتى يمتزج فتقرصه على لوح وتقطعه في تنكة او كوبة وتخبزه

—٭٭٭—

كنافة مبرومة

اجلب عجينة كنافة حاضرة من السوق وحضر سكراً وجوزاً بقدر واحد ودقهما في جرن حتى ينعما وادهن الصدر بسمن وضع من الكنافة اول حبل على لوحة وافلشه حتى تضع فيه الحشوة المحضرة جوزاً وسكراً على طول الحبل (اي الشلة) ولفه على بعضه مبروماً وضعه في نصف الصدر واطوه حلقة مدورة واحش من

الكنافة عَلَى هذا النسق وكل شلة اوصلها برفيقتهـا دائر الصدر حتى يمتلي و بعده اشعل ناراً في كانون كفاية حتى تولع افرشها عَلَى الارض وصف بعض الاحجار حول النار وضع الصدر عليها وسقه في السمن ود ره عَلَى النار وكل ما نشف سقه حتى يحمر فاجلب صدراً وادهنه في سمن وضعه عَلَى صدر الكنافة واقلبه فتنزل الكنافة فيه وارجعه عَلَى النار الى ان يستوي الوجه الثـاني مثل الاول ولما يحمر جيداً ارفعه عن النار وتكون مذو باله سكراً عَلَى النار مع قليل ماء فترش عَلَى الصدر حاجته وهو سخن

—***—

كنافة البصما

اجلب كنافة من دون تتبيل و يلزم لرطل الكنافة اوقيتـا سمن واعمل له حشوة مثل حشوة الكنافة المبرومة ثم ضع الكنافة عَلَى صدر وضع الصدر عَلَى نار خفيفة وقطعها بيديك من بعضهـا حتى تسخن وضع قليلاً من السمن وقلبها وهكذا تفعل الى ان يبقى نصف السمنة وتصير الكنافة مثل التبن الرفيع و بعده اقسمها من النصف وادهن الصدر بسمن وافلش النصف الواحد عليه ومهده بيدك ثم تضع الحشوة وتفرشها عَلَى وسع الصدر ثم تضع النصف الثاني وتمهده بيدك كالاول فوق الحشوة وضع الصدر عَلَى نار معتدلة وتـديره وتضع من السمن عَلَى كل جانب ثم ارفع الكنافة قليلاً بسكين ولمـا تراها محمرة انهض الصدر وهزه

بيديك فاذا كانت الكنافة تهتز تكون مستوية وحينئذٍ احضر صدراً اخر وادهنه بسمن وطبه عَلَى صدر الكنافة واقلبه فتنزل الكنافة فيه واخبزه عَلَى النار ليستوي مثل الوجه الاول وتكون محضراً القطر اللازم فتضعه وهو سخن عَلَى الصدر ثم ترش على الوجه سكراً ناعماً وتقطعه شقفاً حسب ما تشتهي

—☆☆☆—

المعكرون

اجلب طحينا وقليلا من اليانسون والمحلب ودقهما وضعهما مع الطحين واجلب زيتا حلواً واجبل الطحين فيه حتى يمسك مع بعضه واضف قليل ماء واعجنه شديداً مثل الكماج واجلب غربالاً او صينية وقطع من العجين مثل الاصبع ولفه عَلَى الغربال باصبعك باعجا اياه لكي يلتف وضعه في صدر واخبزه في الفرن او اقله في مقلاة في البيت ولما يستوي من قلبه تكون معقداً له سكراً فغطه فيه وضعه في وعاء والبعض يغطونه بدبس او يمزجون الطحين بالدبس عند عجنه قبل القلي وكل هذا متروك للذوق

—☆☆☆—

المعمول

اجلب سميذاً وكل رطل يلزم له ثلاث اواق سمن فتسيل السمن عَلَى النار او تكسره بماء قليل واذا شئت ان تعمله بزبدة فكذلك ثم تفركها بيدك بطبق حتى تنعم فتضعها عَلَى السميذ

وتفركه جيداً و بعده تبخه بمـاء وتجبله حتى يشتد مثل الكماج فتقرصه مثل الكبه وتحشوه والحشوة تكون جوزاً وسكراً بقدر واحد مدقوقين وضع قليلاً من ماء الزهر وطبقها واضفرها بملقط المعمول واخبزها في الفرن ولما تعود من الفرن رش عليها سكراً ناعماوهي سخنة وهكذا تعمل الاقراص بسمن فقط تمده بشو بك واذا اردت حشوه ضع الحشوة بين طبقتين واضفره عَلَى دائرة واخبزه واذا شئت عمله بطحين فيصح ولكل انسان ذوق

— ✲✲✲ —

حلاوة مخرزة

اجلب نشاء وذو به في مـاء وضع معه سكراً قدر ذوقك وضعه في وعاء عَلَى النار وحركه جيداً حتى يستوي فاجلب سمنا وضع فوقه رو يداً رو يداً وانت تحركه ولما يمكن قطعه شقفاً شقفاً وضع عليه ماء الزهر اذا شئت فيكون استوى

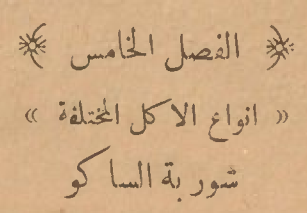
مهلبية

اغسل الارز ودقه جيداً حتى ينعم مثل الطحين فانخله في منخل واجلب حليبا قدر حاجتك بدون تفوير وضع الارز فوقه مع قليل من الماء والسكر حسب ذوقك وضع الجميع في وعاء عَلَى النـار وحركه دائمـاً حتى يشتد فيستوي واذا اردت ان تضع له ماء الزهر فالخاطر لك

المعذبة

كيفية عملها مثل المهلبية و يصلح ان يعوض عن الارز بطحين وعن السكر بدبس ولكل انسان ذوق

—***—



الفصل الخامس

« انواع الاكل المختلفة »

شوربة الساكو

احضر نصف اوقية ساكو ونصف اوقية كريما الحليب وصفار ثلاث بيضات وملحاً وافياً وثمان اواق زوم شوربة. وكيفية عمله هي اغسل الساكو في الماء الغالي ودعها في الماء لوقت السكب وفي الصيف اغسلها بماء فاتر وعند السكب تكون مستوية فصفها فوق زوم الشوربة وضع الكريما عَلَى النار وامزج صفار البيضات جيداً وضعه فوق الكريما الغالي وصفها بالعجل فوق الشوربة ولا تغلها ايضاً وتكون واضعاً الساكو بنصفها فتسكبها

—***—

شوربة الدجاج

اذبح الدجاجة وانتفها ونظفها جيداً وانزع وبرها بتشويطها عَلَى ورقة محروقة كما هو معروف وافركها بالطحين داخلاً وخارجاً واغسلها جيداً وافركها بالقرفة جيداً ثم افرم نحو اوقيتين من

اللحم فرماً ناعماً واضف اليهما قليلاً من الرز والصنوبر وتبل الكل معًا واحش بهما الدجاجة كذلك رقبتها وخطها ثم ضعها في طنجرة وضع عليها الماء والملح وضعها عَلَى النار واقشط زفرتها حتى تنضج وانشلها من الطنجرة ثم خذ الارز وضعه عَلَى المرقة مع اضافة قليلا من البقدونس المفروم ناعمـاً حتى يكون نضج جيداً ثم ارجع الدجاجة الى الطنجرة لتسخن اذا كانت بردت ثم قدم عَلَى المائدة في صحون ورش عَلَى وجهها قليلاً من القرفة لتتخذ رائحة جيدة

—***—

شوربة شعير افرنجي

يصوّل الشعير وينقع في الماء البارد مقدار اربع ساعات ويؤتى باللحم ويوضع مع ماء باردعَلَى النار حتى يزفر فترفع زفرته ثم توضع بصلة صغيرة وان وجد قليلاً من البقدونس تضعه معها ومهما خطر لك من انواع الخضرة ضع منه معها قليلاً ايضاًولابد من وضع البندورة ثم تأتي بالشعير المنقوع في المـاء وتضعه عَلَى النار بمائه البارد ولما تحل اللحمة ضع من مرقتهـا فوق الشعير فيغلي عَلَى النار وكلما نقصت المـاء تضيف اليها من مرقة اللحمة وتزيد اللحمة ماءً زلالاً حتى يعقد الشعير واللحمة تستوي فتصفي اللحمة والخضرة وتضع الماء فوق الشعير فتسمى حينئذٍ شوربة خضرة

—***—

شوربة القيما

ضع لحمة في ماء بارد مع قليل من الملح واغلها حتى تخرج زفرتها و بعده ضع معها بصلة و بندورة قليلاً حتى تستوي اللحمة ثم صفها وصوّل ارزّاً وضعه بمائها وعندما يستوي الارز ينبغي ان تكون محضراً لحمة مفرومة جيداً ومازجها ببيضة وقليلاً من الطحين مقرصة ككلل ومقلية بسمن فتضعها مع الارز ربع ساعة وهكذا تصلح للاكل واذا اردت تعملها على نوع آخر فدقها بجرن لتنعم وقرصها كتلك واقلها بسمن او لا تقلها بل قرصها بعد الدق وامزجها ببقدونس واعمل لها شوربة الارز او غيره

—***—

شوربة الخضرة

بعد اخذ خواص اللحم وتصفيته كما ذكرنا سابقاً تجلب من كل انوع الخضرة مثل لفت و بطاطا وجزر وما اشبه وتفرمه قطعاً صغيرة واخلطه في بعضه وضعه مع مرقة اللحمة على النار حتى يعقد فيستوي

—***—

شوربا البيض

ضع اربع اواق من اللحم في طنجرة واغمرها بالماء وارفعها على النار ثم ارفع الزفرة وضع اللحم يغلي حتى ينضج جيداً فارفعها من الطنجرة ثم صفِ المرقة ونظف الطنجرة وارجع المرقة

للطنجرة ودعها تغلي عَلَى النـار ثم خذ قليلاً من الارز وصوله وضعه في الطنجرة وقبل تقديم الطعـام بنحو عشر دقائق خذ صفار بيض واخفقه جيداً واضف اليه عصير الليمون الحامض واخفق الحامض من الليمون ومن المناسب اضـافة قليل من القرفة وحرك الكل جيداً ثم ضع هذا المزيج فوق الشور باوحركها دائماً ثم انزلها وقدم

شور با الماش

نقِّ باقة من الماش وصولها جيداً ثم ضعها في طنجرة عَلَى النار وغمرها بالماء واطبخها حتى تنضج ونزلها عن النار حتى تبرد فاعرك الماش حتى لا يبقى الا قشره فصفه بمصفاة وارمِ القشر لوحده وارجع الطنجرة عَلَى النار واضف اليه من اللحم الهبر قدر ما تريد حتى اذا نضج خذ الارز ونظفه ونقه وضعه في الطنجرة ومعه الملح حتى اذا صار صالحاً اضف اليه باقـة بقدونس بعد غسلها جيداً وصب الشوربة وقدمها في صحون مرشوش عَلَى وجهها قليلا من القرفة كما قدمنا حتى يصلح طعمها

شوربة البشلة او البازلاّ

اتِ بلحم الشوربة واغلها على نار مع المـاء البارد وضع ملحاً معها واخرج زفرتهـا ودعها تغلي بعد ما تضع معهـا

بقدونس و بندورة و بصلة واما البشلة فتنقعها قبلا بماء بارد ٤ ساعات ثم ضعها عَلَى النـار حتى تستوي فتصفيها بالمصفاة وارمِ قشورها ثم صفِ اللحمة واغلها معاً حتى تعقد والبعض يحبون وضع قطعة خبز افرنجي مقلوة بالسمن او بالدهن حتى تحمر فوق هذه الشوربة حالما تسكب

شوربة العدس

استعمالها كشوربة البشلة ما عدا نقع العدس في الماء البارد وهكذا تعمل بقية الشوربات من البطاطا وخلافه

***

الارز المفلفل

خذ نصف اوقية سمن واحمها عَلَى النار جيداً فطفها بثلاث اواق من الماء ثم صول الارز بقدر ثلاث اواق وضعه في الطنجرة فوق السمن والماء واصلح الملح اذ ذاك ثم غطِ الطنجرة واطبخ حتى اذا ظهر لك ان الارز قارب النضج خفف من نار وارجع الطنجرة عَلَى هب النار او بالحري على نار هادئة واتركها حتى يفتح الرز فتصبه في صحون وقدم قباله يخنة او لبن

***

الارز بدفين

انقع الحمص بماء بارد وحده واسلق اللحمة التي يجب ان

تكون هبر ودهن حتى تطلع زفرتها فترفع الزفرة ودعها تستوي ثم قطعها قطعاً واتِ بسمن واحمهِ عَلى النار واقلِ اللحمة وارفعها ثم اقل البصل المقطع فرماً خشنة حتى تذبل بالسمن وضع الحمص مع البصلة بالمقلاة واقلها معاً وضع الجميع في مرقة اللحمة لتغلي قليلاً وفلفل عليهما ارزاً وضع قليلا من الكراوية في الارز عند سكبه

الارز عَلى العصافير

اذبح العصافير وانتفها ونظفها كما تفعل بالفراريج وافزرها ونظفها من الداخل ايضاً واقلِ العصافير بمقلاة فيها سمن محمي عَلى النار حتى اذا استوت اضف اليها الماء وصول الارز وسقطه في الطنجرة بعد وضع الملح والبهار واصلاحه حتى اذا اخذ الارز في النضج تنزل الطبخ عن النـار وتخففها حتى يتم النضج جيداً و يصير صب الارز في صحون وتقدمه عَلى المائدة

— * —

الارز عَلى فراريج

خذ الفروج واذبحه كما تفعل بالدجاج للشوربا واقطع رجليه ومنقاره وضعه في وعاء عميق وصب عليه الماء الغالي ونقه من الريش والوبر ثم قطعه قطعاً صغيرة واحمِ في مقلاة عَلى النـار قليلاً من السمن وضع قطع الفروج فوقها حتى تنقلي وتحمر جيداً

فضع فوقه الماء مع الملح والبهار اللازمين واطبخ جيداً حتى ينضجوا ثم صول ثلاثة اواق من الارز وضعه فوق الفروج ودعهم حتى ينضجوا وتمم العمل كما فعلت في الارز المفلفل و يناسب ان تقدم معه لبن ام سلطة خس ام يخنة

—*—

البستيتشو

نقِ شحم البقر من القشر ودقه جيداً حتى ينعم واسحب الشلوش منه بسكين مثل الكبة واعجن من الطحين الفرنسوي ضعفي الشحم في مـاء وصفار البيض و ينبغي ان يكون العجين شديداً ومعجوناً جيدا ثم مده عَلَى اللوح ومد الشحم فوقه ولف العجين عَلَي الشحم حتى يمتزج في بعضه ومده في الشو بك ليرق ثم لفه ثانية ورقه الى الاربع مرات وكل مرة رقه اسمك من التي قبله و اعمل رقاقة من العجين بصحن وضع فوقها مربى الدراق او مربى التفاح او شقف روستو بصلصة او فروج بصلصة وغطه بغطاء من عجين ضابط واطبعه وانقشه كما ترغب ثم اثقبه من نصفه واخبزه في الفرن حتى يحمر

—***—

خلاصة اللحم

قطع هبر العجل قطعاً صغيرة ودقهـا حتى تنعم جيدا ثم اضف اليها قليلا من الماء البارد او الفاتر ودقها ايضاً ثم اعصرها

بعصرة واضف الى الباقي بعد العصر قليلاً من الماء البارد واعصرها ثانية وسخن العصير حتى يختثر ورشحه ثم جففه بحمام ماري حتى يصير بقوام الخلاصة و يفضل لحم البقر عَلَى غيره لهذه الخلاصة وهي لذيذة الطعم طيبة الرائحة وتذوب سريعاً في الماء

—***—

خبز الارز

يسلق الارز جيدا و يوخذ منه نحو اوقيتين شاميتين وتمزجان باوقية من الطحين ثم يخفق بياض ست بيضات عَلَى حدة ومحها عَلَى حدة ايضاً ومتى ارغى البياض ارغاء شديدا من الخفق يمزج تدريجاً بنحو اوقيتين من الحليب وملعقتين كبيرتين من الزبدة الجديدة او السمن الجيد و يلين عَلَى النار . ثم يمزج مح البيض بمزيج الارز والطحين تدريجاً و يضاف اليه قليل من مزيج بياض البيض كل هنيهة و يحرك تحريكا شديدا و يوضع في مقلاة عالية الجوانب قد تلوثت بالسمن لكي لا يلصق بها و يخبز عَلَى النار ساعة من الزمان او اكثر و يؤكل بعد ذلك سخناً وهو من المآكل اللطيفة المغذية و يستحب اكله صباحاً

—*—

بطاطا محشي

حضر كبار البطاطا وانقرها وافرم لحمة سميسكات طرية فرماً رفيعاً مثل الضفر وضع ملحاً و بهارا واذا شئت ضع صنو براً مع

اللحمة واحش البطاطا وضع قطعتين صغيرتين من الدهن مع الحشوة وضعها في قدر فخار وضع سمناً كفاية ثم ضعها عَلَى نار خفيفة وضع تنكة عَلَى باب القدر وعله قليلا عن النار او غطي القدر وابقه من ثلث ساعة الى نصف ساعة فيستوي

—٭—

بصل محشي

قص قليلاً من البصل من كعبه واسلقه عَلَى النار نصف سلقة وصفه من الماء وانشره في الهواء حتى يبرد ثم نسله من بعضه واحشه لحما مفروما وصنو براً مقلياً وضع ملحاً وفلفلاً وقرفة وكبش قرنفل وصف البصل في الطنجرة وضع عليه ماء قدر الحاجة وعندما يستوي اعصر عليه الليمون الحامض ودق قليلاً من الثوم معه

—٭—

ارز محشي

اطبخ الارز في السمن حتى يستوي ثم دقه لينعم واعمل له تشبيلة واهرم بصلة وحمرها في السمن وضع لحمة ناعمة فوق البصلة حتى تحمر وضع قليلاً من البقدونس المفروم مع كم بيضة وامزجها كلها مع بعضها وضع ملحاً و بهاراً واحش الارز كالكبة بالفرن او كبة الاقراص وكلما عملت قرصاً احشه وادهنه بالبيض ثم بالبقسماط واقله في السمن

ارز محشي في الفرن

اسلق الارز حتى يستوي ثم صفه من الماء وارجعه الى الطنجرة وامزجه قليلاً وات بطنجرة وادهنها سمناً ورش عليها بقسماطاً وصب الارز في الطنجرة وجوّف الارز من نصفه واعمل له تتبيلة واهرم بصلة وحمرها في السمن وكذلك اللحمة ينبغي ان تكون ناعمة وامزج الجميع وضع صلصلة بندورة فوق المزيج حتى تعقد وتغلي فصبها في نصف الارز واعمل لها غطا من الارز وضعها في الفرن لتستوي

—***—

سمك محشي في سمك

اجلب سمكة فريدن قدر نصف رطل واكثر ثم قشرها واحذف طبقة منها ودع الجلد عالق بدون تمزّق عَلَى طولها والذي تشيله اهرمه ناعماً بعد ما تنقي حسكه وملح السمكة واجلب قليلاً من الزبدة واخفقها جيداً وافقس فوقها بيضتين واخفقها كلها وافرم فوقها قليلا من بصل ناعم وقليلا من قشر الليمون الحامض مبروشاً وقليلا من الخبز منقوعاً في ماء ومعصوراً وفته وضع ملحاً وجوزة الطيب وامزج الجميع بالسمك المفروم واحش السمكة وضع سمناً في صينية وضع السمكة فيها والجانب المحشي ينبغي ان يكون الى فوق ثم رش قليلا من الكعك البقسماط مدقوقاً ناعماً عليها وضعها بالفرن بشرط ان لا يكون حامياً كثيراً

كرنب محشي

قشر الكرنب ودعه صحيحاً وارفع قطعة رقيقة من كعبه ثم انقر الراس اللازم وضع ماء على النار وقليلا من الملح حتى تغلي فسقط الكرنب واسلقه نصف سلقة وارفعه ثم اعمل له حشوة هكذا : افرم لحمة ناعمة وامزج الكل معاً واحش الكرنب واربط القطعة التى رفعتها وضع مرقة لحمة تغمرها وقليلاً من الزبدة ودعها تغلي حتى تستوي ثم اعمل لها صلصة واذا بعد استواء الكرنب بقي عصير في الطنجرة اكسر قليلا من الطحين في ماء وضع نبيذا ابيض وجوز طيب وقطعة ليمونة حامضة بدون بزر واغل الصلصة وخذ صفار بيضتين واخفقها وضعها فوق الصلصة عندما ترفعها واضفها معها ثم اسكب الكرنب في صحن وضع الصلصة جانبه

—٭✲✲—

كوسا شيخ المغشي (تطبيقه)

شرح الكوسا قطعاً واقله بالسمن وحمر صنوبراً وافرم فوقه بصلة ناعمة وعندما تذبل ضع اللحمة ايضاً وحمر الجميع وضع بهاراً وملحاً واحضر الطنجرة وصف الكوسا فيها اولا وافلش فوقها من التطبيقة ثم ترجع فتضيف الكوسا وتفرش تطبيقه على هذه الكيفية حتى ينتهي الجميع وحضر عصير البندورة وضعه فوقها وقليلاً من الماء وضعها على نار خفيفة ولا تحركها حتى تستقيم بالغلي مقدار

ثلثي الساعة فتستوي وهكذا يعمل الباذنجان

—٭ ٭—

كوسا محشي

انقر الكوسا واجلب لحمة مدهنة وافرمها ناعمة جدًّا وصول الارز قدر اللحمة او اكثر قليلا واخلطها معاً وضع لها ملحاً وبهاراً واحش الكوسا منها ولا تلبدها بل احشها وابقها ناقصة قيراط اذا كان معها محشي ورق عنب وان كان بندورة اكثر من قيراط بقليل او مع لبن كذلك الامر

ولنعلن للقاري، كيفية طبخها بالاشكال المذكورة فنقول: ان شئت طبخها مع ورق عنب او ملفوف تحشي الورق وتلفه وتصفه في ارض الطنجرة صف او اثنين وتصف الكوسا فوقه وتحشي الباقي من الورق وتصفه فوق الكوسا وترش عليه قليلاً من الملح وتغمره بالماء وتضع عليه صحناً حتى لا ينفلش ورق العنب عند الغلي وان كان معه بندورة ضع في الطنجرة قليلاً من الدهن بعد تذويبه وافرم فوقها البندورة واقلها لتغلي فتصف الكوسا فوقها وتغمرها ماء وترش فوقها قليلا من الملح وتضعها على النار لتستوي وان كان مع لبن تضع اللبن في طنجرة وتغله على النار قليلا وتضع فوقه قليلاً من ماء وتحركه في ملعقة لئلا يلصق وتضع الكوسا فوقه وتغله على النار ليستوي واذا شئت تضع فوق اللبن نعنع يابس يكون ناعم فالخاطر لك

محشي قرع

اجلب القرع وانحت القشرة الخارجية قليلاً وانقه وضعه في الماء ثم احضر له حشوة لحماً ورزًا و بهاراً وملحاً واحش القرع ثم ضع له ماء حتى يستوي نصف استواء ثم اعصر له ليمونا حامضاً او حصرماً او رماناً حامضاً وهو الاحسن ثم دق قليلاً من الثوم مع قليل من النعنع وقليل من الملح واكسرها في الحامض الذي عصرته وضعه فوق القرع حتى يستوي

—***—

رقبة محشية

اجلب رقبة قدر عازتك وجوفها عند القصاب او بالبيت واحشها لحماً ورزًا وصنوبراً وخيطها وضعها في طنجرة وضع فوقها ماء كفاية وقليلاً من الملح وضعها عَلَى النار ولما تستوي اذا اردت تعمل عَلَى مرقتها شوربة فالخاطر لك * ومثلها يحشى الدجاج بعد نتف ريشه

—∞—

حشو الديك بعد نزع عظمه

خذ ديكاً كبيراً سميناً رخص اللحم واذبحه وحضره للحشو ثم خذ سكيناً ماضية جدًا شفرتها ضيقة وراسها دقيق وابتدي من عنقه بتجريد اللحم عن العظم ثم دُر الى الكتفين والجناحين وجرد لحمها عن عظامها واكشط اللحم عن العظم رويداً رويداً

كلما جردته ثم جرده عن عظام الصدر والظهر وباقي البدن ثم عن الفخذين ويقتضي لتجريد اللحم عن العظم كما ذكر صبر طويل وممارسة وبراعة ويلزم ان تنزل السكين دائماً الى العظم وان يجرد اللحم عنه تجريداً ولا يحز ولا يقطع . وبعد ما تنتهي من ذلك امسك عظام العنق وانتفها نتفاً شديداً فيخرج هيكل الديك في يدك ويقع لحمه متجمعاً بعضه عَلَى بعض . انظر في هذا اللحم وخط كل مزق تجده في الجلد بالابرة والخيط

وبعد ما تخيطه جيداً ابتدي بحشو الجناحين ثم بحشو تجاويف البدن ثم بحشو الفخذين واحشه جيداً وسوّ اجزاءه شيئاً فشيئاً حتى تصير هيئته كهيئة الديك بعظامه وخط بدنه بعد ذلك وسوه ثانية حتى يصير بهيئته الطبيعية وار بطه واقله واطبخه عَلَى ما تريد وعَلَى ما تقدم تحشي الحملان او الجداء بعد نزع عظامها

الدجاج المحشي

احضر دجاجة ناصحة وانتفها وشقها من زلعومها فنازلاً وجردها من العظم واحشها ثلاث اواق لحم هبر طري جداً منقى من الشلوش بعد دق اللحمة في الجرن حتى تنعم وبل قطعة من الخبز الافرنجي بزوم لحمة واعصرها ودقها فوق اللحمة وضع قليلا من الزبدة وقليلا من الكنياك او النبيذ الابيض ومد الدجاجة عَلَى لوح ورق وضع اللحمة المدقوقة اي الحشوة فوقها واعمل

من الدهن الهبر قطعاً بقدر اصبع وضعهم مبسطين فوق الحشوة وضع قلب الدجاجة وقصبتها المسلوقتين فوق الحشوة وضع فلفلاً وبهاراً مع فستق مقشور وطبق الدجاجة علَى بعضها وخيطها ولفها بفوطة واسلقها حتى تستوي ثم ضعها بوعاء واكبسها بصحن او صينية او حجر فوق الصحن للثقل حتى لا تبرد وعند الاكل قصها قطعاً رقيقة و يوضع امامها صلصة من زوم الدجاج وغراء السمك وما شاكل

—☆☆☆—

الباذنجان محشي

انقر الباذنجان ونظفه من الداخل كما تفعل في الكوسا واحضر من اللحمة المدهنة وافرمها ناعماً جداً وصوّل الرز ونقه وامزجه مع اللحمة بعد ان تضع معه من الملح والبهار القدر اللازم واحش بهما الباذنجان واحذر من ان تلبدها او تملئها [1] بل ابقها ناقصة بقدر اصبعين وصفها في الطنجرة صفاً محكماً و يناسب ان تشرح البنادورى وتضع بين كل طبقة من محشي الباذنجان طبقة من البنادورى فيصير الاكل بهذا لذيذاً جداً و يناسب ان تضع بقعر الطنجرة نقر الباذنجان بعد عصر قليل

(١) الخضر كالكوسا والقرع والباذنجان وما شاكلها اذا املئتها من حشوة الارز واللحم او لبدتها فانها بدون شك تتفزر اذ ينفش الارز فيلزم الانتباه لذلك

من الحامض او عصير الرمان او ما شابهه وكل هذا لاجل تحسين الطعم

—•••—

محشي البنادورى

اغل من البنادورى الحمراء الناضجة المتناسبة في القد ثم اسلخ عنها قشرتها الرقيقة ثم انقرها من جهة مؤخرها وانزع ما فيها من البذر ثم احضر اللحمة المدهنة وافرمها واجبلها مع قدرها من الارز بعد تصويله وتنقيته واحش بها البنادورى او ضع هذه الحشوة : ضع في طنجرة ربع اوقية من السمن ونصف ربع من الطحين وحرك هذا المزيج على النار مدة ربع ساعة بعد ان تضيف اليها قليلا من المرق بنوع ان يبقى نصف ما وضعت في الطنجرة ثم ضع فوقها ثلاثة ملاعق بقدونس مفروم ومغسول جيداً مع ملعقة اشالوت مفروم ومغسول جيداً والكمية اللازمة من الملح والبهار واطبخها نحو عشر دقائق على نار قوية واحش بها البنادورى او تضع هكذا خذ ما خرج من البنادورى بعد نقرها وعصرها وصفه من البذر فلك من ذلك عصير جامد ثم ضع في مقلاة ملعقة من الزيت وقدر ملعقة من مبروش اللحم المملح وقليلاً من البقدونس والاشالوت والثوم المفروم واقل كل ما تقدم على النار واضف اليه من بعد العصير المحضر مع قليل من لب الخبز المبلل في مرقة وضع بعد ذلك الملح والبهار مع صفار البيض وجمد هذه الحشوة وارفعها عن النار

حتى اذا بردت احش بها البنادورى وصفها واطبخها في الفرن وبعد ذلك قدم

—٭٭٭—

محشي القرع والجزر

خذ من القرع ما كان معتدلاً في الحجم وانحته ثم انقره جيداً ثم حضر من الحشوة ما تكون قد حضرته الى الكوسا (راجع وجه ٦٠) واحش بها القرع وصفه في الطنجرة بعد ان تكون وضعت تحته شيئاً من النقر ثم خذ راساً من الثوم ودقه مع قليل من النعناع واضف اليها قليلاً من حامض الرمان اوحامض الليمون وصبها فوقه واطبخ على نار معتدلة . وحكم الجزر كحكم القرع فما تصنعه للقرع اعمله للجزر

—٭٭٭—

محشي الملفوف

افصل ورق الملفوف كل ورقة لذاتها وضع الكل في ماء غالي حتى يذبل وحضر من اللحم المدهن المفروم ومن الارز المصول والمنقى جيداً وتبل الكل مع قليل من الملح والبهار واحش به الملفوف وصفه مرتباً في طنجرة وضع فوقه من الماء واطبخ ذلك على نار هادئة حتى اذ نضج دق الثوم والنعناع والملح وعصير الرمان او الليمون الحامض وسقط الكل فوق الملفوف واغله حتى ينشف وقدمه

محشي ورق العنب والسلق

حضر من ورق العنب ما كان رخصاً وضع له حشوة كما تضع للملفوف واحشِ بها الورق و يناسب ان تضع فوقه فارغاً محشواً و بعد تنظيفه ونزع زفرته ضع الماء مع قليل من الملح على الورق واطبخ عَلَى نار هادئة حتى اذا نضج جيداً قدم

—٭٭٭—

المحشوات باللبن

يناسب بعض الاحيان ان تضيف الى القرع والكوسا المحشي من اللبن و كيفية عمل ذلك هو انه بعد ان تكون قد حضرت الكوسا او القرع كما قدمنا ضعها عَلَى النار حتي اذا نضجت نصف النضج أخذ اللبن وصفه جيداً بخرقة رفيعة واكسر فوقه بيضه وامزجه جيداً وضعه عَلَى النار حتى اذا غلي قليلاً اسكبه فوق الطبخ و بكل الاحوال يلزم الانتباه لتصفية اللبن جيداً خوفاً من ان يفرط او يصل

—٭٭٭—

محشي السلق

قد يستعمل هذا الاكل في غالب الاحيان صيامياً وكيفية عمل ذلك هو ان تحضر قدر احتياجك من الارز مع قليل من الصنوبر ثم افرم بصلة كبيرة وافركها في الملح والبهار وضع معها باقة من البقدونس المفروم ناعماً وضع فوق الارز قليلاً من

الزيت الحلو ثم ارفع من الساق ضلوعه وضع الورق في الشمس حتى يذبل واصنع من كل ورقة ورقتين وخذ طنجرة وضع في قعرها من ورق السلق ايضاً وصف المحشي مرتباً في الطنجرة وضعها عَلَى النار حتى اذ يكون اخذ في النضج تضع فوقه عصير الليمون الحامض وابقهِ حتى يتم نضجهِ . وقس عَلَى ذلك بقية المحشوات الصيامية مثل ورق العنب والملفوف عَلَى ان هذا الاخير يناسب بان يضاف اليه قليلاً من النعناع المدقوق مع الثوم

—***—

الكبة

تصنع الكبة من اللحمة الهبر المدقوق مع البرغل الجيد وتصنع عَلَى انواع كثيرة مختلفة المشارب واجودها ما يأتي

—***—

كبة اللحم

اجلب لحماً هبراً ودقه لينعم ونقه من الشلوش وبعد ما تنعم اللحمة جيداً ضعها في صحن ودق بصلة وملحاً وبهاراً قدر اللزوم حتى تنعم ثم اجبلها مع اللحمة وارجع دقها قليلاً وصول لها برغل ودقها سوية حتى تنعم وتصير مثل العجين واقة اللحم يلزمها ثمانية اواق برغل والبعض يحبون اكلها نيئة فتوكل حينئذٍ وان اردت عملها كبباً مع كشك او شوربة الارز او لبنية واذا اردت عملها اقراصاً محشوة اقلها بالزيت فيصح او بسمن او

بدهن كذلك اوتدهن صينية سمناً وتضع الاقراص فيها فتخبزها بالفرن وتعمل بالصينية نوعاً آخر تدهن الصينية بسمن او دهن وتفرش من الكبة فرشة رقيقة قليلا فوق السمن على وسع الصينية بشرط ان تكون بسماكة متساوية ثم مد الحشوة التي تكون من لحم وصنوبر و بصل عَلَى وسع الكبة ومد فوقها من الكبة ايضاً ما هو اسمك من الاول بقليل وقطعها بالسكين كالبقلاوة وضع فوقها سمناً واخبزها بالفرن حتى تحمر فتستوي

كبة الارانبية

خذ من اللحم مقداراً دفياً مع قليل من العظام ثم قطع اللحم وخذ منه قسم للكبة وما فاض عن ذلك اسلقه في الطنجرة مع العظام وارفع الزفرة منه وضع فوقه قدر اوقيتين من الحمص المنقوع وافرم نصف رطل من البصل قطعاً رفيعة ثم خذ اربع اواق من الطحينة اكسرها بالماء واستخرج منها السيرج وتضع بقدر سمناً واخلطهما معاً وضع ذلك فوق الحمص والبصل وحمر البصل عَلَى النار والقِ فوقه اذ ذاك اللحم والحمص واطبخ كل ذلك عَلَى نار قوية حتى اذا تم نضجها انزلها عن النار وابقها حتى تبرد فاحضر الكبة التي تكون قد دقيتها وصنعتها اقراصا واعصر ليمون ابو سفير فوق الطحينة وامزجها معاً وصبها فوق ما في الطنجرة وضعها عَلَى النار حتى اذا غلت قليلاً ضع فوقها الكبة التي حضرتها ومتى جمدت قليلاً صبها

كبة بلبنية

صفِّ اللبن بخرقة ناعمة واخفق بيضة تضعها فوقه واغله وانت تحرك ثم صول الارز جيداً واقله بعد اضافة قليل من الماء فوق اللبن وقبل ان ينضج الارز جيداً الق اقراص الكبة فوق اللبن واتركها حتى ينضج الارز جيداً صب ذلك في الصحون

كبة البطاطا

اسلق البطاطا وقشره ثم دقه في جرن حتى ينعم وتكون بلت البرغل وعندما تجبلها ضع لها قليلاً من الطحين لئلا تفلش وانت تقليها ثم بعد ما تجبلها دقها حتى ينعم البرغل جيداً واعملها اقراصاً واقلها بزيت او مدها في صينية مدهونة وقطعها بسكين مثل الكبة بالفرن وضع فوقها قدر العازة زيت واخبزها بالفرن ولا تنسَ ان تضع لها ملحاً و بهاراً ومثلها تصنع كبة اليقطين

الكبة الحلبية

اصنع الكبة عَلَى ما تقدم بك في كبة اللحم وقرصها اقراصاً صغيرة كل واحد منها بحجم الجوزة الكبيرة واحشها بالشحم او بتطبيقة ثم ضع مقداراً من السمن في مقلاة واقل بها الكبة حتى تحمر ضعها في صلصة بندورى وقدم

الكبة عَلَى يخنة البندورى

خذ من اللحم مقدار احتياجك او افرمها ناعمة مع قليل من البصل واضف اليها قليلاً من الصنوبر وضعها في طنجرة وارفعها عَلَي النار وضع قدراً كافياً من البنادورى الناضجة فوق ذلك حتى اذا غلت تضع اقراص الكبة فوق هذه اليخنة واطبخها حتى تنضج

—***—

كبة السمك

ان ما يصلح للكبة من السمك هو المدعو انتياس والمدعو ابو منقار خذ من هبر هـذا السمك بقدر نصف رطل وقشره وملحه ثم صوّل البرغل حتى ينظف ودق هبر السمك في الجرن بعد رفع حسكه مع قليل من الكزبرة الخضراء و بصلة وقشرة ليمون برتقال وملح و بهار ودقهم جيداً حتى اذا نعموا اضف اليهم البرغل واجبلهم سريعاً حتى لاتزنخ ودق هذه الكبة حتى تنعم. ثم ضع هذه التطبيقة من اوقية صنوبر و ٣ اواق بصل مفروم وملح و بهار واقل كل ذلك في مقلاة ضمنها نحو اوقية ونصف زيت حلو ثم حضر الصينية وادهنها زيتاً ومد طبقة من الكبة رقيقة ثم تضع التطبيقة وتمد طبقة ثانية من الكبة اسمك من الاولى وقطعها كالعادة واصنع كل هذا بعجلة حتى لا يزنخ السمك ولك ان شئت تقرصها اقراصاً وتقليها في الزيت

—***—

كبة الحيلة

تؤلف هذه الكبة من غير الاصناف التي تستعمل في غيرها وذلك ما سبب تسميتها بذلك صوّل برغلا جيداً بقدر اقة ثم اغسل الارز ازواماً ونقه وضعه في طنجرة عَلَى النار حتى ياخذ في النضج ثم اجبل البرغل الذي نقعته مع البصل والملح والبهار المدقوق ناعما ثم اصنع منها اقراصاً بحجم الجوزة ثم امرت في وعاء قليلاً من السماق واضفه الى الارز ثم حمر بصلة في قليل من الزيت والقها فوق الارز والحامض واضف اليهما الكبة مع قليل من النعناع مدقوق معه راس توم وملح وابقها عَلَى النار حتى تنضج

كبة الاخطبوط

تصنع كبة الاخطبوط ككبة السمك انما اذا مدت في الصينية لا تصنع الا من طبقة واحدة لا غير

—⁂—

في الاسماك

سمك فريدن في الفرن مع البندورة

اجلب سمكة كبيرة وابرشها وملحها ووقت خبزها ضعها في صينية وحضر بندورى وانقرها وضع الزوم مع السمكة ثم تحشي البندورى وحشوتها بهذه الاشكال اي افرم قليل من البصل الناعم جداً وقليلاً من الخبز والبقدونس وضع بهاراً وملحاً واحش

بهذه البندورى وصفها عن داير السمكة ثم اعصر ليمونا حامضا وقليلاً من الزيت رشا عَلَى البندورى وضع السمكة في الفرن واخبزها

—***—

سمك مسلوق

اجلب سمكة كبيرة قدر عازتك قشرها وملحها وعند سلقها لفها بخرقة وضعها في طنجرة وضع معها خلاً وقطع ليمونة حامضة و بصلة وورقة غار وقليلاً من الكرفس والبقدونس والجزر الافرنجي وماء كفاية ودعها تغلي حتى تستوي

—***—

السمك المملح

يوجد سمك مملح يدعى بكالاً مستحضر من اوربا والمستحسن منه ما كان ابيض اللون قليل الملح خاليا من البقع الصفراء

خذ من هذا السمك وانقعه في الماء من يومين الى ثلاثة بحسب كثرة ملحه ام قلتها وغيِّر الماء عنه مراراً واغله من ثم عَلَى النار في طنجرة فيها ماء حتى اذا علته الزفرة انزله عن النار وابقه مدة نصف ساعة في الماء ومن بعدها صفه وقدمه مزينا بالبطاطا المسلوقة وصلصة السمن

السمك المملح بالمتردوتيل

حضر السمكة على ما ذكر اعلاه واحم اوقية من السمن في طنجرة مضاف اليها البهار والبقدونس والاشالوت (نوع من الثوم) المفروم ناعماً وقليل من مبروش جوزة الطيب ثم ضع فيها قطع السمكة ورش عليها ملعقة من الطحين المخلوط بالماء الفاتر وعند ما تريد ان تقدم ضع الطنجرة على نار قوية وهز الطنجرة دائماً حتى اذا سخنت قدم ما بها

سمك موس مقلي على الطريقة الانكليزية

خذ سمكة من هذا النوع (وهو شديد اللحم لذيذ جداً) وشقها عرضا وانزع قشرتها من كل جهة مبتدئا بالذنب و بعد ان تسلخها افرز الراس جانبا واقطع الفكين لوحدهما و بعد ان تكون احضرتها على هذا النمط اغمسها في بيضتين مخفوقتين ومتبلتين بقليل من الملح ورش عليها مسحوق الخبز الناعم واقلها وضعها في صحن مع مفروم البقدونس وقطعة ليمون حامض

—***—

سمك الجربيده او السرغوس

خذ هذه الاسماك وابرشها جيداً واقطع اجنحتها وشكها بعد ذلك بشيش خشب او حديد واغمسها في الحليب وغطها بالطحين ثم ضعها في مقلاة على نار هادئة قدر ٣ دقائق ثم

ضاعف النار بعد ذلك حتي اذا جمدت واحمرت رش عليها قليلاً من الملح وضعها في صحن وز ينها بالبقدونس والليمون الحامض و يمكنك ان تقلي هذه الاسماك كل واحدة لذاتها بدون ان تشكها بالشيش

—*—

ام الخلول

خذ خمس اواق من هذه الاسماك بنوع ان تكن لا كبيرة ولا صغيرة وحك الصدف حكاً جيداً بالسكين واغسلها بعد ذلك بحيث لا يبقى فيها شيء من الرمل وتكون نظيفة جداً ثم ضعها في مقلاة فيها ثلاثة بصلات مقطعين و باقتين بقدونس بعروقهـا وقليلاً من البهار واضف اليها اوقيتين من الخمر الابيض وضع المقلاة عَلَى النار وحرقصها و يجب ان تراقب فتحها وذلك دلالة عَلَى نضجها واخرجها من المقلاة كل واحدة لوحدها وابقها في صدفها ولا تدعها عَلَى النار بعد ان تفتح كثيراً لئلا تقسى وتفقد خاصتهـا وانقل المرقة الى خلاف صحن ثم اصنع رو به من ١٠ دراهم سمن وعشرة دراهم طحين واطبخهم ٣ دقائق ثم سقي بمرقة الطبخة واضف الماء بنوع ان تصير السلسة بقدر اوقيتين وعقدها بصفاري بيض و ٥ دراهم سمن واضف ايضـا ملعقة بقدونس مفروم ثم امرر الاسماك في الماء الغالي جداً ونشفها وصفها وضعها في وعاء وقدمها

—•••—

الحنكليس

خذ الحنكليس واقشر جلدته ونظفه وانقعه بالماء السخن حتى تقشر جلدته الثانية وكيفية ذلك هو ان تغلي الماء جيداً وانزلها عن النار وضع الحنكليس فيها حالاً قدر خمس دقائق بعد ان تغلي الطنجرة ومن ثم ارفعه من الماء واقشر الجلدة الثانية بحذاقة حتى اذا بقي شيء منها ارجعه الى الماء الغالي وتمم قشره ثم قطع الريش الذي عَلَى ظهره وبطنه ثم صفه ونشفه وبعد ذلك اخفق بيضتين مع ملعقة من الزيت وملعقة من الماء وحرك كل ذلك كما تفعل العجة ثم اغمس الحنكليس بعد تقطيعه بهذا المزيج ولته بمسحوق الخبز واقله بالزيت الحامي حتى يحمر وقدمه وقدم معه السلسة والطرطور لوحدها وزين الحنكليس بالبقدونس والليمون الحامض

—٭٭٭—

الحلزون

خذ الحلزون وغسله جيداً ثم صفه في طنجرة ودعه السمن وحرقصه برهة كي يتشرب السمن ورش عليه ملعقة طحين وسقه بكمية من المرقة والخمر الابيض ودعه ينضج حتى يلين وعندها اضف الفطر واصنع عقيدة من صفار البيض والحصرم او عصير الليمون الحامض وعقد هذا المزيج وقدم

—٭٭٭—

الحمام المشوي

خذ الحمــام واذبحة وانتفه ونظفه جيداً كما تفعل بالدجاج وار بطه واترك رجليه ولفه بشرحية شحم رقيقة تربطها بخيط من الطرفين لئلا تفلت وضعه عَلَى البروش واشوه عَلَى نار قوية نحو ربع ساعة حتى تتأكد نضجه وبكل الاحوال يلزم مزيد الاعتناء بشي الحمام وارفعه عن البروش بعد ذلك وفكه وضع عليه شراحي الشحم وسقي الزوم فوقه وزينه بالخضر كالبقدونس والنعناع الخ وكذلك الحمام البري اذا كان فتياً يشوى عَلَى البروش ايضاً

خبيصة الحمام

«طريقة ربط الحمام» الحمام وسائر الطير الذي يكون خبيصه او الذي يقتضى له الربط يصنع عَلَى ما يأتي :

اكسر عظم المعدة بادخال السكين تحت جلدة العنق واقطع اطراف الاجنحه والعنق وادخال العجز في الداخل باخراج الرجلين بعد قطع الاظفار وخذ ابرة وخيطاً وادخلها بالعجز واخرجها من مفصل نخذ اليمين ثم ادخلها في طرف الجناح من الامــام راجعــاً الى الظهر وادخل الابرة والخيط من جانب الظهر الى طرف الجناح الثاني وادخلها الى مفصل نخذ اليسار مخرجا الابرة والخيط من العجز حتى يتخذ الطائر هيئة مدورة ومتى تم نضجه واحببت ان تفكه فاقطع العقدة التي في العجز واخرج الخيط تماماً

خذ الحمام وانتفه ونظفه واربطه كما ذُكر اعلاه وخذ نحو اوقية من الشحم وذبله بالماء الغالي وقطعه قطعاً صغيرة وحمره في مقلاة فيها سمن عَلَى النار وبعد ذلك اخرج الشحم واقلِ الحمام بالسمن المذكور وضعه بعدئذ في قصعة مع الشحم

وضع روبة من هذا ومعه ربع اوقية من الطحين مع اوقيتين من المرقة واوقيتين ونصف من زوم الفطر واضف اليهما الملح والبهار وحركهم على النار حتى اذا اخذوا بالغليان صفهم بصفاة واغسل الطنجرة وضع الحمام فيها واضف الى السلسة من الخضر كالبقدونس وغيره مع بصلة مذبلة منقساة ومغلية واطبخ الحمام طبخاً بطيئاً نحو نصف ساعة واضف اليه الفطر وان شئت اضف اليه نصف لوزة عجل وارضي شوكي واطبخ حتى يتم النضج ومن ثم ارفع الحمام وفكه وضعه في صحن وارفع الدهن عن السلسة وصبها عَلَى الحمام وقدمه

—***—

الحمام بالباذالاّ

خذ الحمام وحضره كما فعلت اعلاه ما عدى البصل والفطر انما ضع مع الحمام اربعة اواق من الباذالا والشحم عَلَى ما ذكر واطبخ عَلَى نار هادئة نصف ساعة وارفع الدهن عن السلسة وضع الباذالا والشحم في صحن وضع الحمام فوقه وقدم ويوضع احيانا عوض الباذالا الاصول كاللفت والجزر فهذا يلزم تنظيفه وتذبيله بالماء الغالي ويضاف اليه قليلاً من السكر لاصلاح طعمه

الحمام ملتوت ومحمر

خذ الحمام ونظفه جيداً كما مر بسك وشقه شطرين وابقه معلقاً ببعضه وملحه و بهره جيداً ثم اقلِ الحمام في مقلاة فيها ربع اوقية سمن وحمره من الجهتين جيداً ثم اكبسه بين صفيحتين تحت ثقل اقة

ثم افرم فوق السمن الذي في المقلاة قدر عشرة حصوص من الاشالوت وحركه دقيقتين عَلَى النار واضف اليه قليلاً من المرقة والبهار وختر الزوم وصفه بمصفاة في طنجرة وارفع عنه الدهن ثم اذب ٥ دراهم من السمن تسقي بها الحمام ولته بمسحوق الخبز او الطحين وضعه عَلَى المصبع عَلَى نار خفيفة ٥ دقائق من كل جهة وسخن الزوم الذي ابقيته وصبه في الصحن وضع الحمام فوقه وقدم مع قطع ليمون حامض لوحدها في صحن اخر

(تنبيه) اعلم ان جميع اللحوم الملتوتة والمحمرة اذا كانت كبيرة يلزم ان تطبخها نصف طبخ لانك اذا لينتها بالروبه وهي لم تزل نيئة لاسيما الحمام والدجاج تحترق الروبه ولا تنضج ويجب ان تصنع سلسة هذه اللحوم رقيقة لان ما يضع معها في القصعة يسمك السلسة

—***—

طريقة ثانية

خذ الحمام ونظفه وادخل رجليه في باطنه وشقه من ظهره

حتى آخره ورضه ولا تكسر العظم وملحه و بهره وضعه في طنجرة ومعه سمن وورقه غار مع ثلاث بصلات مقطعة قطعاً صغيرة حتى اذا نضج نصف النضج اخرجه واخفق صفار بيض بالسمن الذي طبخت به الطائر واغمسه في هذا المزيج حتى يتشرب ولته بالطحين او مسحوق الخبز الممزوج مع الملح والبهار والبقدونس والاشالوت المفروم ناعماً واشوه عَلَى نار خفيفة وقدم السلسة معه

—*—

الحمام عَلَى سنت منهلد

نظف الحمام واسلقه ودعه يبرد ثم اغمسه بمخفوق البيض ولته بمسحوق الخبز واقله في السمن حتى يحمر وقدمه مع السلسة ويمكن تقديمه ناشفاً ايضاً

—*—

الحمام ملفوفاً بالورق

حضر الحمام عَلَى ما ذكرنا في الملتوت والمحمر ودقه واطبخه بالبصل والسمن حتى اذا تم ذلك خذ طلحية ورق كبيرة وقطعها ويمكنك ان تقطع الحمام شطرين حتى تكون الورقة صغيرة وادهن الورق بالزيت وضع معه شرحية شحم صغيرة وعَلَى هذه الشرحية من الحشوة المذكورة ادناه ثم غطِ بها الحمام كله ولفه بالورق وضعه بعد ذلك عَلَى المصبع وحمره جيداً واحشه بالحشوة الاتية

حشوة بابلميوت

خذ نحو ثلاثة اواق من الشحم واضف اليه نصف اوقية سمن مع اربع ملاعق زيت زيتون وكذلك من الفطر المفروم وملعقتين من الاشالوت ودع كل ذلك نحو ٥ دقائق عَلَى النار واضف بعد ذلك ملعقتين من البقدونس المفروم واترك ذلك نحو دقيقتين عَلَى النار وضع الملح والبهار وابقها لحين الاستعمال وتناسب هذه الحشوة الى الكستلاتات وسميسكات العجل المحمر

واعلم انه يناسب ان يضافِ الى المحمرات من الطائر كامل السلسات والزينات التي تروق للذوق او ما تستوجبه الضرورة

—☆—

الديك الهندي مشوي

خذ من الهندي اسمنه وادسمه وهو ما كان ابيض الجلد واسود الرجلين والانثى منه افضل من الذكر لانها تكون دائماً اسمن واذبحه ونظفه واشوه عَلَى نار قوية متعادلة مدة ساعة من الزمان وحمرها بنوع ان لونها يكون من كامل الجهات متناسباً متساويا واخرجها من البروش وفكها وقدمها مع الزوم ومن حطامه (اي الراس والعنق واطراف الاجنحة والرجلين والحوصلة والكبد) قلِ الجميع بالسمن مع نصف ملعقة من الطحين وسقي بعد ذلك بالمرقة واضف بعد ذلك الخضر للزينة كالبقدونس وغيره ويناسب لاجل الزينة ان تضع دائراً الصحن من البصل الصغير او اللفت او البطاطا

الديك دبو

حضر الديك الهندي وضعه في طنجرة محكمة الغطاء وضع في قعرها قطع شحم و بصل و يناسب ان تشك باحداهـا كبش قرنفل ليتحسن طعمهـا واضف جزر ورجلي وفجل والخضر المزينة وحطام الديك والقانصة والرجلين والعنق والراس الخ وسق ذلك باربعة ملاعق مرقة مع قدح صغير من الخمر الابيض وغطِ الطنجرة محكما واطبخ عَلَى نار هادئة نحو ٥ ساعات وارفع الدهن عن الزوم وصفه بصفاة ناعمة وخثر بملعقة من الاسبانيولية وصبه عَلَى الديك حين التقديم ولك بعد ذلك ان تقدمه مع ما شئت من ضروب الزينة بحسب الذوق والضرورة

الديك الهندي المنسول العظام

حضر الديك الهندي وانسل عظامه وتيقظ من ان تخرق الجلد واملأ ما اخليته من العظام بحشوة مفرومة ومتبلة وخيط الجلد جيداً وضع الديك بالبروش واشوه مدة ساعتين من الزمن وانت تسقيه حيناً بعد حين بالسمن المذوب وثم كسر العظام التي نسلتها وضعها في المرقة مع قطع من الجنبون المهبر والخضرة التي استعملتها للمرقة و بعد طبخه ساعتين صفِ بصفـاة ناعمة هذه السلسة واضف اليها ما افرزه الطائر من الزوم مع ملعقة من عصير الليمون الحامض وقدم الديك بهيئة السلسة

اجنحة الديك الهندي

يمكن تحضير هذه الاجنحة عَلى انواع شتى وها انا نحضرها عَلى طريقة سهلة ولطيفة وهي حمر اطراف الاجنحة حتى اذا نضجت ضعها عَلى طبقة او زينة ما وجمدها وقدمها وان شئت فلك بعد طبخها ان تلتها بالبيض وتقليها وتقدمها مع سلسة رقيقة

—***—

افراخ الديك الهندي

استحضار هذه الافراخ كاستحضار الفراريج فما تعمله لهذه اصنعه لتلك وراجع في ما هنالك من الاشكال

—***—

الاوز المشوي

خذ وزة فتية واذبحها وافزرها ونظفها جيداً ثم اربطها تاركاً رجليها ممدودتين وضعها بالبروش عَلى نار قوية معتدلة واشوها قدر ساعتين ورش الملح حتى تنضج ثم ارفعها عن النار وفكها وضعها في قصعة بهيئة مرتبة كانها حية وصفِ الزوم واقشط عنه الدهن واحفظه لغير هذه الاكلة فانه كبير الفائدة

—***—

الاوز محشياً

حضر الاوز كما تقدم واصنع له حشوة من الكبد ومقانق وكستنا مقلاية بالسمن وافرم ذلك كله وملحه وبهره واضف اليه

البقدونس المفروم ناعماً مع قليل من مبروش جوز الطيب اما الكستنا فيلزم ابقاءها بدون فرم واحشِ بذلك الاوز واطبخها

—*—

انخاذ الاوز وحفظها

خذ الاوز وحضره ونظفه وشيطه واشوه عَلَى البروش نصف شي واجمع كل ما يفرزه من الدهن ودعه يبرد وعند ذلك افصل الاجنحة والانخاذ معاً ويمكن ابقاء الاجنحة ولا يبقى اذا من الاوز الا القفص فتحضره طعام الحال اما الانخاذ والاجنحة فضعها في صحن او في وعاء فخار بعضها وا كبسها قليلاً وضع عليها الملح الناعم وورق الغار وابقها مدة خمسة عشر ساعة حتى تنشف ثم ذوب ما صفي من دهن الاوز مع الدهن الابيض الجيد وصب ذلك عَلَى الانخاذ والاجنحة بحيث انها تتغطى جيداً ودع هذا الدهن يجمد عليها وغطِ الوعاء المذكور بقطعة من القماش واربطه جيداً وتحضر هذه الانخاذ عَلَى هذه الطريقة في اماكن كثيرة وتكون مؤنة الشتاء لانها تبقى مدة طويلة بدهنها ولا تفسد . ومتى شئت استعمالها فاخرجها من دهنها وغطِ ما بقي واطبخها عَلَى ما تريد من الانواع

الحجل المشوي

يفضل الاحمر من هذا النوع عَلَى الرمادي منه وفي شهر ايلول

تظهر افراخ الحجل رقطاء اي قد غطي اجنحتها بقع بيضاء و بعد ايلول يكون لحم هذا الطائر اي الفراخ منه ذكيًا لينًا لذيذ الطعم فخذ ما حصل لك منه وحضره وشيطه واربطه كالفراريج المشوية وارفع اطراف جناحيه وضعه بالبروش والق ريش راسه واكسر منقاره وكفن هذا القسم بورقة مدهونة بالزيت وارفعها حين ترفعه عن النار ولا تبقيه كثيراً عَلَى النار لئلا يفقد خاصته وقس بقية انواعه عَلَى نوع ما تصنعة في الفراريج او الحمام فان حكم الحجل محمرا ملتوتا كحكم الحمام محمراً ملتوتًا الخ

—***—

يخنة الحجال

حضر حجلين واشوهما بالبروش وابقهما حتى يبردان وارفع منها الافخاذ والاجنحة ومن ثم ضعهما في طنجرة مع قليل من السمن الطري حتى يبقيا ساخنين ودق الحطام كي توضع فيما بعد مع السلسة وعليه خذ طنجرة ثانية وضع فيها الحطام مع مفروم الاشالوت والثوم والبقدونس وورقة غار وقليلاً من الصعتر والبهار والملح وقدحاً من الخمر الابيض وكمية كافية من الاسبانبولية لتكون السلسة عَلَى قدر المطلوب واغلِ ذلك عَلَى نار قوية ومتى جمدت السلسة نوعًا صفها بمصفاة ناعمة ولا تكبسها بحيث تغطي اعضاء الحجال التي تحفظها ساخنة وصفها وضع فوقها السلسة وزينها بقطع لب الخبز المقلي بالزيت ويمكن اضافة عصير ليمونة حامضة

وينـاسب ان توضع الاسبانيولية او السمن المخفوق مع الطحين لتسمك السلسة

— * —

السماني المكبوسة

حضر السماني وانتفها وافزرها واشوها بالشيش وضعها في طنجرة كل منها بين شرحتين شحم رقيقتين ومعها ورقة غار وملح وبهار وقدح خمر ابيض حتى اذا نضجت ضعها في صحن واضف الى زومها قليلاً من الاسبانيولية واقشط الدهن عن الزوم وصفه بمصفاة ناعمة وصب هذه السلسة تحت السماني وقدمها

— *** —

الارنب مشوياً

اسلخ الارنب وافزره وارفع ما داخله وارفع الجلدة الثانية التي تغطي السميسكة والفخذ وقدمه الى الموقد ثم افرك الفخاذه وظهره بالكبد فان ذلك يعطيه لوناً لطيفاً وشك الافخاذ والسميسكات بالشحم النـاعم ولف الظهر والاكتاف بشراحي الشحم الرقيقة وابقِ الارنب مدة علَى البروش وسقه مراراً اثناء الشي وسلسته تصنع هكذا اسحق الكبد وهي نيئة واقلها بالسمن مع قليل من الاشالوت الناعم وقليل من الصعتر وورق الغـار وبقدونس بعروقه وضع نصف ملعقة طحين واقلها مع مـا تقدم واضف قدح خمر ابيض وملعقة مرقة وحرك هذه السلسة حتى

نغلي وتتجمد ثم صفها نصفها وضع معها البهار والملح وصفها بمصفاة ناعمة وضعها عَلَى النـار حتى تعقد وقدم مع المشوي وان شئت تشوي قسم من الارنب نخذ القسم المؤخر منه وشكه بالشحم وانقعه يومين بالخل الممزوج بقليل من البهار والملح والبصل والغار والقرنفل والبقدونس والصعتر ومن ثم يشوى فيما بعد كما رايت

جنبون الخنزير

يستحضر الجنبون عَلَى ما يأتي : خذ نخذين من نخذ الخنزير وارفع منها العظام ورقق ثم انخذ الجلدة براس السكين كي يدخل بها الملح والبهار ثم خذ من الملح الخشن والبهار الناعم وافرك الفخذ بذلك ومن ثم ضعه في وعاء خصوصي وكفنه بالملح مدة سبعة ايام فاذا مضت اخرجه من الوعاء واغلِ الزوم الذي يكون خرج منه مع الملح وارفع الزفرة منه واضف اليه الحشائش العطرية ككبش القرنفل والزنجبيل والصعتر والغار والكذبرة وحب البهار وحب العرعار وحبق وقصعين ثم زدها قدر اقة ونصف من السكر الخشن وارجع بعد ذلك الانخاذ لمحلها وصب هذا المزيج فوقهـا بارداً واذا رايت ان ذلك غير كافٍ لغمرها اضف من المـاء او الملح القدر المطلوب ثم ضع خشبة فوق الفخذ مثقلة بما يوازي اقة او اكثر ودعها عَلَى هذا الحال ثلاثة اسابيع ومتى انتهت هذه المدة علقها بجانب مدخنة لتدخن ثم افركها بالخمر والخل الممزوج بالماء حتى لا يقرب اليها الذباب ونشفها بعد ذلك ثانية

لحم المقانق

افرم هبر الخنزير الخالي من العروق فرماً خشناً واضف اليها البقدونس مع البهارات والعطريات والملح والثوم واخلط الكل معاً (ومنهم من ينقع اللحم في الخمر قبل حشوه) ثم اجلب مصارين العجل المملحة وغسلها جيداً ونظفها واحشها بما حضرته واربط ذلك بخيط وقطعها قطعاً بقدر الاصبع ودخنها حتى تنشف وعندما تريد تقديمها اشوها عَلَى النار

—***—

مقانق بيضاء

افرم عشرة بصلات واقلها بدهن الخنزير حتى اذا احمرت اضف اليها لب الخبز المقلي بالحليب ولحم الطائر المشوي واسحق اللب مع اللحم ويكون النوعين مناسبين بعضهم واضف اللحم المملح والبهارات و٦ صفارات بيض نيئة وامزج الكل في الطنجرة وصب هذا المزيج في المصارين بعد ان تكون غسلتها جيداً ولا تملئها كثيراً واربطها جيداً واغلها بالحليب الممزوج بالماء حتى اذا نضجت اخرجها من النار ودعها تبرد وضعها عَلَى ورق مدهون بالسمن او الزيت وشكها قليلاً واشوها عَلَى نار هادئة

الرستو في الفرن

ضع فخذاً من اللحم في طنجرة وغمره بالماء وارفع منه الزفرة

ثم خذ ثلاثة اواق من البطاطا او اكثر من ذلك واقشرها . ثم خذ صينية وضع اوقيتين من السمن وضع فوقها الفخذ الذي سلقته ثم ضف البطاطا التي قشرتها واعصر اوقيتين من البنادورے وصفها بمصفاة فوق الفخذ والبطاطا واضف اليهما الملح والبهار واخبزها بالفرن

—***—

الرستو بسلسة عدس

خذ اوقية من الهبر الجيد ولفها بخيط جيداً حتى تصير مبرومة وضع في طنجرة اوقية من السمن واحمها جيداً واقلِ اللحمة بها حتى تحمر بعد ان تكون اضفت الملح والبهار ثم برد الطنجرة حتى تلين اللحمة وبعد ذلك اغلِ في الطنجرة ثلاث اواق من العدس حتى اذا نضجت امرتها في وعاء جيداً وصفها وكب القشر وضع في مقلاة قليلاً من السمن وبعد ان تكون حميت جداً ضع فوقها زوم العدس مع الملح والبهار واغلِ حتى تجمد المرقة وقطع بعد ذلك اللحمة قطعاً بهيئة الدائرة وضع فوقها السلسة وقدمها بعد ذلك

—***—

اللحمة بالخل

خذ اوقية من الهبر الجيد وانخزها بالسكين وضع موضع كل نخز راساً من الثوم وان شئت ضع في البعض منها قطع من

القرفة لا باس من ذلك ثم احم السمن في قدر من الفخار وضع اللحمة بها واقلها نصف قلية ثم بعد ذلك اضف الملح والبهار والقرفة الخشنين مع نصف قدح من الخل وقدره من الخمر وبعد ان تنضج قدمها مع الارز المفلفل

—***—

الكستلاته مشوية

خذ الكستلاتة بعد رضها وضع الملح والبهار حتى اذا لزم تقديمها ضع المصبع على منقل النار الجمر ومتى حمي اشوِ عليه الكستلاته جيداً وقدمها

—***—

كستلاته

تبات اللحمة وتفصل كل ريشة وحدها وترض بدقة وضع بهاراً وملحاً عليها وات ببيض واكسره وغط قطعة الكستلاته به ثم تكون محضر كعك مسحوق او طحين مفروك بقليل من البقدونس الناعم فلتها به وغطها في البيض ثانية واقلها حينئذٍ بالسمن وان شئت فاعمل لذلك سلسة في البندورى او مهما اردت واغلِ الكستلاته مع السلسة عَلَى نار خفيفة مقداراً قليلاً لتستوي

—***—

الروستو · لحم

خذ لحم فيله من البقر وان كان الغنم فمن الفخذ ويكون اللحم

بايت وضع سمناً في الطنجرة واقل اللحمة حتى تحمر واقل قليلاً من البطاطا معها واضعاً بصلة ايضاً ثم تضع كباية ماء فوقها ودعها تغلي كلها على مهلها وان شئت تفلفل رز على زوم اللحمة فالخاطر لك والا امزجها بقليل من الطحين فتصير سلسة حينئذٍ والبعض يحبون نخز اللحم و يضعون الثوم معه عندما يقلونه على النار

—***—

الكفتة

اهرم لحمة هبر جيداً وضع فوقها بقدونساً وملحاً وبهاراً وقليلاً من البيض حسب اللزوم وقليلاً من الطحين وقرّص ذلك واقلها بالسمن حتى الاستواء وان شئت فاعمل لها سلسة مثل الكستلاته

—•—

كفتة مقلية

اسلق البطاطا وقشرها ودعها تبرد ثم افرم ثلاث اواق من اللحم الهبر فرماً ناعماً جداً ثم افرم بصلة كبيرة فرماً ناعماً ايضاً مع باقة من البقدونس وضع فوقها الملح والبهار وامرتها جيداً حتى تذوب واكسر بعد ذلك بيضة واخفقها فيها وضعهما فوق اللحمة واجبلهما سوية بعد اضافة قليلاً من الطحين فوق اللحمة ثم حمص قليلاً من الصنوبر في السمن واصنع من اللحمة اقراصاً واحش بالصنوبر ولت كل قرص منها بمسحوق لب الخبز او

الكعك واقل بالسمن الذي حمصت به الصنوبر حتى النهاية ثم امرت البطاطا التي قشرتها بالحليب واحم السمن وصبه فوق البطاطا حتى تصير كالعجينة وضعها في قصعة واسلق جيداً واعمل من البطاطا قالب تضع فيه الكفتة التي قليتها وقدم بعد ذلك

بفتك

خذ ثلاثة اواق من السميسكة وقطعها بقد الاصبع واجلب قطعة من الدهن وافرمها فرماً ناعماً ثم افرم بصلة ومعها البقدونس وضع الملح فوقها وامرت حتى تذوب البصلة وضعها فوق الدهن الذي فرمته مع اضافة قليلاً من الصنوبر وشرح قطع اللحم بعد ذلك واضعاً في كل شرحة من الدهن المفروم ولف كل قطعة بالخيط واقل البفتك بالسمن حتى يحمر وصب فوقه سلسة البنادورى

—☆—

اللحمة المدقوقة

اسلق اثنى عشر بيضة وقشرها وارفع الصفار منها وابقه ثم دق ثلاث اواق من اللحمة مع قليل من الملح جيداً ثم قسمها الى اثني عشر قسم ورق كل قسم لذاته واضعاً به الصفار وتلف اللحمة عليه ثم حم السمن واقل في مقلاة قليلاً من الطحين مع السمن واضف من عصير الليمون حتى يصير سلسة وقدم بعد ذلك كل من اللحمة والسلسة لوحدها

العجة في الفرن

خذ بصلة وافرمها فرماً ناعماً ثم افركها مع الملح والبهار حتى تذوب ثم اكسر فوقها من البيض بقدر ما تريد وافرم ايضاً باقة بقدونس واغسلها واضفها الى البيض واخفقهما جيداً وضع في صينية مقدار مناسب الى كمية البيض التي وضعتها واخبز بالفرن ويمكن صنع هذه العجة في البيت ايضاً وهي ان تحضر البيض كما ذكر واضف قليلاً من الطحين ثم ضع في مقلاة سمناً واقل العجة اقراصاً

—***—

عجة زهر القرنبيط

اسلق زهرة القرنبيط حتى تنضج وافرم بصلة صغيرة ناعماً وافركها بالملح والبهار واضف اليها باقة بقدونس واوقية من الطحين واخفق الكل سوية ثم شرح قطع الزهر وغمس كل قطعة بالمزيج واقلها بمقلاة فيها زيت حتى تحمر وقدم

—*—

عجة الشمر الاخضر

افرم الشمر فرماً ناعماً وافرم بصلة وافركها بالملح والبهار واضف اليها الشمر مع الطحين المخفوق بالماء واحم الزيت بمقلاة وضع في المقلاة ملعقة من المزيج لكل قرص حتى يحمر جيداً ويناسب ان يضاف اليها من الحشائش مثل النعنع والبقدونس

وما شا كلهما

—٭٭٭—

يخنة كوسا

اجلب كوسا صغيراً طريا جداً وحمره بالسمن صحيحاً ثم قطع لحمة وحمرها وحمر ايضاً بصلاً وطبق الجميع وضع عصيرالبندورى معها وقليلاً من الماء ودعها تغلي عَلَى النار بتـأنٍ وتكون وضعت ملحاً وبهاراً

يخنا العصافير بالبصل

اقلِ العصافير بالسمن ثم قطع البصل بعد تقشيره وذبله بالسمن الذي قليت به العصافير حتى يحمر ثم ضع كل مـا ذكر فوق بعضه البعض وامزجه بنحو قدح من الماء واضف الملح والبهـار واطبخ حتى تنضج ويناسب زيادة قليلاً من عصير الليمون الحامض وقدمه مع الارز المفلفل

(تنبيه) لا يستغنى في اليخنا عن تقديم الارز المفلفل معها

يخنا البامية

ارفع قموع البامية وعرضها للشمس حتي تذبل ثم اقلهـا بالسمن حتى تحمر واقلِ بالسمن نفسه ثلاث اواق من اللحمة المقطعة واقلِ به ايضاً راسين من الثوم مدقوقين مع الكزبرة

وضع كل ما ذكر في طنجرة ثم خذ ثلاث اواق من البنادوري واعصرها وصفها من بزرها واضفها الى مـا في الطنجرة من الملح وضع الطنجرة على النار وبعد مدة وجيزة اضف عصير الرمان الحامض او عصير الليمون الحامض واطبخ حتى الاستواء وقدم

—***—

يخناء اللوبياء

خذ من اللوبية الخضرا الطريئة بقدر اوقة وانسرهـا من الطرفين ثم اقسم كل قلب منها شقفتين ثم قطع ثلاث اواق من اللحم قطعا كل منها بقدر الجوزة او اكبر واقلهـا بالسمن او بالدهن نصف قلية وافرم بصلة صغيرة جوانح رفيعة وضعهـا مع اللحمة حتى تتقلى جيداً وضع اللوبياء والبصلة واللحمة في الطنجرة واقلها مدة حتى يصفر لون اللوبياء وبعد ذلك غمره بالماء واضف الملح والبهار واطبخ ثم اذا وجدت بعض الاحيـان ان الماء قد نشفت قبل النضج فلك ان تزيد الماء لكن يلزم حينئذٍ اصلاح الملح

يخنا الباذنجان

خذ الباذنجان بقدر ثلاث اواق وقشره وقطعه قطعاًمدورة بسمك الاصبع واقلها بالسمن واصنع باللحمة كما فعلت بلحمـة اللوبياء ثم ضع الباذنجان فوق اللحم واضف الملح والبهار وقلِّ قليلاً ثم غمر الكل بالماء واغلِ حتى تنضج اللحمة

يخناء الجزر

خذ اللحمة بقدر ثلاث اواق وهي تكون لأقة من الجزر واسلقها نصف سلقة بعد تقطيعها شقفاً وارفعها عن النار وحضر الجزر واغسله جيداً وانحته حتى لا يبقى عليه ترابا ثم قطعه اقماراً واقله بمقلاة فيها سمن حتى يحمر واقل ايضاً اللحمة مع بصلة مفرومة ناعماً حتى اذا احمرت البصلةواللحمة اضف الملح والبهار والقرفة ثم اضف الجزر و غمره بالماء الكافي وعند النضج قدمها

يخنا ملفوفة صحيحة

أقل اوقيتين من اللحم بعد فرمها ناعماً مع بصلة صغيرة واضف الملح والبهار والفلفل حتى تنشف ثم انزلها عن النارواغل الماء جيداً وذبل بها الملفوف وانزلها عن النار وافتح قلبها وخذ القلب الصغير واضف بعد ذلك الى اللحمة ربع اوقيه من الصنوبر وضعها في قلب الملفوفة عوض القلب الصغير وضمها الى بعضها رابطاً اياها بخيط حتي لا تنفلش ثم حم السمن بالطنجرة وضع فيها الملفوفة وقلبها حتى تحمر نوعاً ثم غمرها بالماء ومتى نضجت اعصر فوقها الليمون الحامض ودعها تغلي قليلاً ثم نزلها وقدمها ولك ايضاً عوض ان تضع الملفوفة صحيحة ان تفصل الملفوف عن بعضة وتفرمه ناعما وعندها يلزم سلق اللحمة وقليها بالسمن وتصنع ما بقي كما فعلت بيخنا اللوبيا

يخنا القرنبيط

خذ اللحمة بقدر ثلاث اواق واغلها جيداً وارفع زفرتها واتركها حتى تنضج لان لا يوافق على القرنبيط كثيراً فانه لا يتحمل ذلك ثم قلي اللحمة نصف قلية في السمن مع البصل المفروم وحركها جيداً وعندها تكون قطعت القرنبيط ورفعت عنه الورق فضع الزهر فوق اللحمة واضف الملح والبهار وغمره بالماء واطبخ من ثم عَلَى نار معتدلة واضف بعد ذلك عصيرالليمون الحامض وقدم مع الارز المفلفل

—٭٭٭—

يخناء الفاصوليا

اسلق ثلاث اواق من الفاصوليا حتى تنضج ثم خذ اوقيتين من اللحم المهبر ومعه قليلاً من الدهن لوحده واسله في الطنجرة وارفع منه الحراحيص بعد ذلك ثم قطع اللحمة قطعاً بحجم الجوزة واقله بالدهن الذي سليته نصف قلية ثم افرم بصلة فرماً ناعماً واضفها الى اللحم مع قليل من الملح وحركها حتى ينضج الكل وخذ عندئذ الفاصوليا التي سلقتها وضعها فوق اللحمة مع قليل من الماء واطبخ الكل حتى النضج التام

—٭٭٭—

يخناء العكوب

نقِ اوقيتين من العكوب وارفع الشوك منه واغسله في الماء

ثم قطع اللحم واسلقه حتى اذا ظهرت الزفرة اقشطه وانزله عَلَى الارض ثم ضع في طنجرة عَلَى النار شيئاً من السمن وافرم بصلة ناعمة واقلها بالسمن ثم ضع العكوب فوق البصل وحركه حتى يذبل ثم ارفع اللحمة من المرقة وضعها فوق العكوب واضف الملح والبهار واقلِ قليلاً ثم غمر بالماء واطبخ حتى اذا نضجت اليخنا ارفعها ومعها شيء من المرقة وقدم ولاجل معرفة النضج جس العكوب براس الملعقة فاذا انهلس تحتها فيكون تم الاستواء

—٭—

يخنا الباذلا

خذ بذر الباذلا واوقيتين من اللحم وقله بالسمن مضيفاً البصل والملح والبهار كما في سائر اليخنات ودعها عَلَى النار ثم القِ البذر الذي نقيته فوق التطبيقة وغمره بالمـاء حتى اذا تم نضجه قدمه مع الارز المفلفل

—٭٭٭—

سلسة بيضاء

ان هذه السلسة سهلة جداً اذا تمت شروطها : ضع في طنجرة ربع اوقية سمن مع قليل من الطحين واضف اليهما الملح والبهار وصب عليهما نصف اوقية من المـاء الغالي وحرك الجميع بملعقة وضعها عَلَى النار وداوم تحريكها حتى تغلي و يلزم غلي هذا المزيج بنوع انه اذا ادخلت به الملعقة يغطيها من كل جوانبهـا

وعندها اضف اليه ايضاً ثلث اوقية سمن وارفع الطنجرة عن النار وداوم التحريك حتى يذوب السمن جيداً بنوع ان لا يبقى من كلما وضعته عَلَى النـار الا اوقية واحدة لا غير حتى اذا وجدت السلسة لم تزل رخوة فاغلها ايضاً عَلَى النـار ومن ثم يجب ان تغلي المزيج حتى بعدذلك تضيف عليها السمن وتخرجها حالاً عن النار واذا وجدت ان السلسة لا طعم لهـا الا طعم الطحين فذلك ناشيء عن كثرة الطحين بالنسبة الى السمن ومنهم من يلقي الطحين والسمن سوية فهذا غير مناسب انما الواجب احما السمن اولاً ومن ثم اضافة الطحين واذا كانت رخوة جداً نخذ ٥ دراهم من السمن مع ملعقة من الطحين وضفه اليها بعد ان تكون اخرجتها عن النار حتى يذوب السمن ومن ثم ارجعها عَلَى النار واغلها جيداً وان شئت اضـافة بعض قطرات من عصير الليمون الحامض او الخل فلك ذلك وبكل الاحوال للنجاح بهذه السلسة يجب ان يصير تحصيل احسن جنس من الطحين فان الردي منه يفلش كذلك اذا كان السمن غير جيد فلا يكون طعمها جيداً

—***—

طريقة ثانية

خذ نصف ملعقة من الطحين وحلها بالماء والملح واضف اليها مبروش جوزة الطيب وضع في طنجرة نحو ثلاثة ارباع اوقية من السمن الجيد مع ما ذكر اعلاه وضعهـا عَلَى نار خفيفة نحو عشر

دقائق حتى اذا اخذت بالغليان تخرجها من النار وتضف اليها قليلا من السمن وحركها دائماً بملعقة خشب وهذه تصلح لاكثر الخضر المطبوخة بالماء

—***—

سلسة متردوتل

خذ باقتين من البقدونس واغسلها جيداً وانزع التراب او الرمل من عروقه وراجع الغسيل مرة ثانية بعد الفرم وضع في قصعة نصف اوقية من السمن والبقدونس مع الملح والبهار وملعقة من عصير الليمون الحامض ورخ السمن قليلاً حتى يصير بهيئة الكريما ولا يلزم تذويبها لئلا تصير مثل الزيت ويمكن ان تصنع مزيج من السلسة البيضاء والمتردوتل وكيفية ذلك خذ من البيضاء بقدر نصف اوقية وحلها بمثلها من الماء واغلِ ٣ دقائق عَلَى النار وحركها بملعقة خشب ثم اضف اليها نحو اوقية من سلسة متردوتل واخرجها وداوم تحريكها فتسمي اذ ذاك المعقدة

—***—

سلسة السمن

ضع نحو نصف اوقية من السمن في قصعة مع الملح والبهار وضعها عَلَى النار وحركها بملعقة خشب ومتى ذابت بعض الذوبان اخرجها من النار وداوم تحريكها حتى تذوب تماماً واضف بعد ذلك ملعقتين من عصير الليمون الحامض

سلسة البنادورى

تصنع هذه السلسة من البنادورى الطرية او المصنوعة مربى وبكل الاحوال ان الطرية احسن من غيرها فنقِ الحمراء وخذ منها بقدر نصف رطل واقطع منها عنقها تماماً ومن ثم اقطع كل منها قطعتين وضعها في طنجرة مع البقدونس والنعناع وماشا كله من الخضر وضعها عَلَى النار نحو نصف ساعة وانت تحركها حين بعد اخر حتى لا تلصق البنادورى في الطنجرة وصفها بمصفاة ناعمة وذوب في طنجرة ثانية عشر دراهم من السمن وامزجها بكمشة من الطحين وانت تحركها عَلَى النار ثم صب البنادورى عَلَى ما ذكر مرات متوالية وانت تحرك جيداً حتى لا يتجبل الطحين واضف من المرقة نحو ربع اوقية ورجع السلسة عَلَى النار واطبخها عشرين دقيقة مداوما التحريك واذا اصنعت من مربى البنادورى فحل المربى وتمم بقية الطبخ

— ٭٭٭ —

سلسة حلوة

احضر فنجان سكر ونصف فنجان زبدة لحم وصفار بيضة ونصف فنجان نبيذ سخن واطبخهم سوية واخفق زلال البيضة جيداً وضعه فوق السلسة وانت تطبخه على النار حتى يفور

— ٭٭٭ —

سلسة لحمة مفرومة

في الاول حمر بصلة مفرومة ناعمة والق فوقها كمشتين طحين وحركهم معاً حتى ينقلوا وضع لهم مرقة شوربة وحركهم واكسرهم جيداً حتى يصيروا مثل الخبيصة ثم ارفعهم عن النار وافرم لحمة ناعمة وحمرها في السمن ثم ضعها فوق السلسة

—☆☆☆—

سلسة السمك المسلوق

يوتى بقليل من الزبدة والطحين ويكسر الطحين مع حليب وفلفل وقطعة بصلة وقشرة ليمونة حامض وحركهم على النار مع الماء حتي يجمدوا كاللبن

—☆✱☆—

سلسة لحم مسلوق

احم سمناً عَلَى النار وضع فوقها مرقة اللحمة واكسر قليلاً من الطحين الفرنسوي وقليل من الملح وحركهم ثم ضع صفار بيضتين فوقهم واغل الجميع حتي يعقدوا

—✱✱✱—

سلسة راس بقر

بعد ما تسلق الراس جيداً انزع النخاع ودقه وضعه في الطنجرة مع ملح وطحين وسمن وحركه وضع مرقة اللحمة واهرم بقدونس وعندما تسكبهم اكسر بيضتين وضع الصفار مع قليل

من الحامض فوق السلسة

—☆—

سلسة ما ينوز للسمك

اسلق ٥ بيضات وقشرهم وافصل البياض وحده والصفار ضعه في طنجرة وحركه حتى ينعم واعصر ليمون حامض عدد ٤ وكلما عصرت شقفة ضع قليلاً من الزيت وحركهم عَلَى نسق واحد حتى تخلص الليمونات وكل الزيت لا يكون اكثر من نصف اوقية وصبهم فوق السمك المسلوق الذي تنقي الحسك منه وضع قباراً عَلَى وجه الصحن وشكله بليمون حامض

—☆☆☆—

سلسة البودين

تاتي بسكر ناعم قدر ثلاثة ارباع الاوقية وبيضتين فاصفار منهما تضعه فوق السكر وحركه حتى يموت وضع فوقه نصف ملعقة طحين وحركهم وضع اوقية خمر فوقهم واخفق في الشريط .عَلَى النار حتى يفور مثل الحليب وتكون مستحضر الحلو في صحن فتضع السلسة فوقه

—☆☆☆—

الاصول والخضر المستعملة

خذ اربعة قلوب من الفطر بكل منها ست فطرات واقطع ذنبها والقها بالماء البارد ونظفها جيداً من الرمل والتراب وبعد

غسلها انشلها من الماء وصفها بخرقة ولا تدعها كثيراً في الماء لئلا تفقد لونها وطعمها ثم ضع في طنجرة ملعقة كبيرة من عصير الليمون الحامض ومثلها من المـاء مع درهمين ملح ثم خذ الفطر وحفه بالسكين كي يتشرب عصير الليمون وكلما حففت قطعة القها في الطنجرة وحركها ثم ضع الكل عَلَى نار قوية واضف اليها عشر دراهم من السمن واغلِ مقدار خمس دقائق وانت تحرك واجتهد بان يكون كل الفطر مغموراً بالروبة لئلا يسود ما بقي منها ظاهراً

—***—

الفطر مقلياً

خذ قلوب الفطر ونقها واغسلها جيداً واقطع اطرافها ثم ضع في مقلاة ثلث اوقية من السمن واحمها والقِ فيها الفطر اذ ذاك واضف اليها الملح والبهار وحرقص الفطر نحو خمس دقائق ورش عليه عشرة دراهم من الطحين للتعقيد وحرقص ايضاً وسق بعد ذلك بعشرة دراهم من المرقة وضع ملعقة من مفروم البقدونس ومفروم الاشالوت المغسول جيداً فيحصل الفطر عَلَى لون اسمر فاتح

الجزر

خذ من الجزر المساوي القدر نحو ٤٠ قطعة واغسلها بالماء جيداً وقطعها بهيئته الخاصة وضعها في طنجرة ومعها قليلاً من المرقة بقدر نصف اوقية مع ٥ دراهم من السكر واطبخ الكل

نحو عشرين دقيقة عَلَى نار قوية واحفظ الطنجرة مغطاة محكماً ليكون ذلك كافياً لنضج الجزر وتخثير المرقة حتى اذا كان النضج بطيئاً ارفع غطا الطنجرة ثم احفظ الجزر لتستعمله زينة حلوية تقدمه عَلَى السفرة

—*—

داود باشا

يؤتى بالحمة هبر وتدق كالكبة ثم تعملها قطعاً مثل الكفتة وتحشها بصنوبر بعد ما تضع ملحاً وبهاراً وتقلها بالسمن وبعده تضع عليها حامضاً بمرقة وتفلفل امامها ارزاً

شيش برك

افرم لحمة فرماً ناعماً مثل الكفتة وافرم بصلة ناعمة وافركها في بهار وملح وضعها فوق اللحمة واعجن عجينة شديدة مثل عجين الكماج ولا فرق اذا كانت بخميرة اولا ثم رقها بشوبك حتى ترق وقطعها بظرف فنجان قهوة واحش قطع العجين من اللحمة المذكورة آنفاً وطبقها مثل السنبوسك ثم لفها عَلَى بعضها والحمها مدورة ثم اجلب لبناً وصفه في منخل وضعه عَلَى النار واذا كان لبن بقر ضع فيه بيضة وملعقة نشا اكسرها في قليل من المـاء وحرك اللبن وهو عَلَى النار حتى يغلي ثم زد ثلثي اللبن ماء واذا كان لبن معزي لا يلزم بيض ولا نشاء بل ماء ولما يغلي ثانية عند

وضع الماء سقط العجينة المحضرة ودعها تغلي ثلاث ساعات واجلب قليلاً من الكزبرة وقشر حص ثوم ودقها معاً وذبلها بقليل من الدهن عَلَى النار وضعها فوق لبن الشيشبرك واسكبه

—☆☆☆—

كعك بجبن

ضع سمناً في طنجرة عَلَى النار وضع فوقه قبضتين طحين فرنسوي وحركها حتى تشتد فارفعها عن النار وضع فوقها اوقيتين حليب وحركها حتى تذوب العجينة ثم ضعها عَلَى النار ولما تغلي ارفعها عن النار وحف جبناً فوقها واكسر خمس بيضات وضع الصفار فوقها فقط وحركها ثم صبها في جاط وضع ملحاً وضعها في فرن حتى تستوي

ويعمل عَلَى شكل ثان كالاول الا انه يختلف عنه بوضع زلال البيض مخفوقاً بالشريط جيداً ويمزج به ويصب في صحن ويوضع في الفرن كما تقدم في الشكل الاول

—☆—

بودين لحم

اعجن اوقيتين طحين مع اوقيتين شحم بقر مفرومين ناعمين منقيين من الشلوش وملحاً مذوبا في الماء وادهن القالب في زبدة ورقّ العجينة في شوبك وضعها في قالب عَلَى وسعه وقطع لحم هبر مطبوخ مع دهن او فروج مقلي مع ملح وبهار ورش عليها طحين

وقليل من سلسة البندورى وضعهـا في قالب والحم العجينة عَلَى بعضها وصر القالب بفوطة واربطها عند كعبه وضعها في طنجرة على ماء تغلي مقدار ساعتين والماء لا ينبغي ان ينقص حتى تستوي

— * —

شكل قرقور غنم

حضر لحم جيد وكلى مع دزينة بطاينوس من المكبوس في العلب مقدار الجميع صحن وان اردت تغيير طعمه ضع بصلة صغيرة مع قليل من البطاطا مقطعاً قطعاً صغيرة وافرم بقدونس وعرق التين واعجن عجينة جيدة من بطاطا وطحين او اعجن غيرها من كريما وكربونات الصودا اذا عدلت عن الاولى ويجب ان تكون خفيفة و بعده اي عجينة اردتها تصلح للسلسة

— *** —

لحم بعجين

اهرم لحمة مدهنة واهرم بصلة هرماً ناعماً فاركاً اياه في بهار وملح واضعاً اياها فوق اللحمة وامزجها كلها مع بعضها وضع قليلا من الصنوبر وحب الرمان الحامض ثم تعجن طحيناً وتقرصه عَلَى صدر وقبل ان تمده ادهن الصدر بسمن وكلما مديت قرص ادهن اصابعك بسمن وينبغي ان يكون مدوراً مثل قرص القطايف وضع فوقها ما تباته واخبزها في الفرن لتستوي فتصلح للاكل

— * —

لحمة ملفوفة

تاتي بلحم فيلاته او هبر طرية وشرحها ورضها وضع لها ملحاً وبهاراً وضع مقدار اصبع من دهن الغنم وقليلاً من البقدونس وقطعة بصل في كل بضعة ولفها واربطها في خيط واقلها في السمن لتحمر واعمل لها سلسة واغلها قليلاً لتستوي

— ٭٭٭ —

زرده

يغلي الرز عَلَى النار ويكب ماؤه ثلاث مرات ليستوي ويوضع دبس فوقه حتى يحلى ويغلى عَلَى النار قليلا فيسكب في صحون وان كان بسكر ضع ماء عَلَى الارز ثم ضع السكر ودعه يغلي كما ذكر واسكبه

— ٭٭٭ —

ارنبيه

قطع لحمة هبراً ودهناً وضع معها حمصاً واخرج زفرتها واغلها حتى تستوي حينئذٍ افرم بصلاً واقلِ اللحمة بسمن وارفعها وارم البصلة حتى تذبل وضع الحمص فوقها واقلها معاً ولما تحمر احضر مرق اللحمة واللحمة وطبقهما سوية ليغلوا قليلاً وات بطحينة او صنوبر او جوز او ليمون حامضاً واغلها معاً واعمل بهذه كبة حسب الاستحسان

— ٭٭٭ —

مقادم غنم او بقر مسلوقتين مع سلسة

اسلق المقادم حتى تستوي جيداً وعندما تستوي ارفعها وابقِ العصير في الطنجرة واعمل لها سلسة صفار بيضتين واعصر عليها ماء ليمونتين حامض وامزجها جيداً مع الصفار ثم ضعها مع العصير الذي عَلَى النار وانت تحركه مقدار دقيقتين حتى تعقد السلسة واياك ان تفرط ثم تسكبها فوق المقادم

مفركة كوسا

ابرش الكوسا من خارج واحذف لبه وافرمه وضع سمناً في طنجرة واقله حتى يذوب الكوسا ثم ضع له ملحاً وبهاراً وضع فوقه كم بيضة وامزجه قليلاً عَلَى النار

المغربية

اجلب دجاجاً ولحماً وقطعه قطعاً وضعها في طنجرة وارفع زفرتها وضع معها قليلاً من الحمص ودعها تستوي نصف استواء ثم اجلب بصلاً وشقفه كل بصلة اربع شقفات ويكون البصل كثيراً ثم ذبله بالسمن او مع الدهن على النار وضع فلفلاً وملحاً وقرفة وضع البصلة فوق اللحمة وقليلا من الكراويا واتركه حتى تستوي وينبغي ان تكون قد حضرت المغربية التى تعملها هكذا اجلب برغلاً لا خشناً ولا ناعماً وضعه في وعاء من الفخار المدهون

وحضر طحيناً قدر ما يلزمك يكون منخولاً . وتذوب له ملحاً بماء بشرط ان لا يكون مالحاً كثيراً بل حلواً . ثم ضع قبضة في المعجن من البرغل ورشها رشاً رفيعاً (كالنخ) من الماء المذوب بالملح ورش الطحين وانت تفرك بدك في المعجن وتداوم عَلَى هذه الكيفية برش الماء والطحين حتى تصير الحبة كروية صغيرة وكلما عملت قليلاً ارفعه واعمل مثله حتى تنتهي قدر حاجتك ثم ضع ذلك في الهواء حتى يجف وتاتي بمصفاة وضعها عَلَى فم الطنجرة التي فيها اليخنة المحضرة من اللحم والبصل وطين كل حافتها السفلى من الخارج حتى تضبط وذلك في عجين ثم ضع المغربية في المصفاية وضع خرقة شاش عَلَى وجه المغربية ودع الطنجرة تغلي عَلَى النار حتى يصعد البخار و يبخر المغربية ومع ذلك ينبغي ان تخرق المغربية مراراً وتقلبها بشيش لكي يتنفس العجين ولا يتجبل عَلَى بعضه ويستقيم غليها مقدار ساعة وبعد ذلك اسكبها في صينية وفقس دهناً او سمناً وضعه فوقها وضع الصينية عَلَى كانون نار خفيفة ورش عليها قليلاً من الكراوية مدقوقة وقرفة وفلفلاً وقلبها خمس او ست دقائق ثم ارفعها وضع اليخنة فوقها وقدم

رفيولا

حضر ثلاث اواق طحين فرنسوي وضع فوقها ربع اوقية زبدة وافركها واعجنها بماء او حليب ويكون عجينها شديداً ثم مدها في الشوبك رقيقاً وقطعها مثل السنبوسك واعمل لها حشوة

وافرم لحمة وحمرها مع صنوبر وضع سباناخاً وسلقاً واقلها معاً مع زبدة واحش العجين وطبقه واسلقه واقل لحماً مفرماً وضع عصير البندورى فوقها واغلها حتى تعقد واسكبها فوق الرفيولا على صحن

—***—

باذنجان مقلي مع لحم

افرم لحماً هبراً فرماً ناعماً وقليلاً من البقدونس واكسر بيضتين وبيضة ورش طحيناً وملحاً وبهاراً واجلب باذنجاناً واقطعه من تحت العنق لحد البزر ثم روسها في سكين وذبلها في السمن على النار ثم تاتي بالحـ ـة وتلبسها موضع المروس وعند العنق تروسه مسكة حتى تصير هيئتها مثل هيئة النجاص بعنقه ثم غطها في البيض او لوثها في كعك البقسماط المدقوق واقلها وهكذا تصلح للاكل

—***—

ابن امه

ضع لحمة على النار وارفع زفرتها حتى تستوي نصف استواء ولا تكثر ماءها ثم ارفعها من الطنجرة هي ومرقتها وضع سمناً في الطنجرة حتى تحمى واقطع بصلاً مفروماً قطعاً كبيرة وحمرها بالسمنة وضع اللحمة المسلوقة فوقها وحمرها قليلاً مع البصلة واجلب لبن معزي وضعه فوقها ومتى غليت ايضاً ضع مرقة اللحمة فوقها وضع لها ملحاً وبهاراً واذا كان لبن بقر اكسر بيضة وملعقة

طحين وضعها في اللبن حتى لا يفرط واذا كان زوم اللحمة كثيراً لا يوضع كله وابقه يغلي حتى تعقد ويستوي

—***—

اصطناع الكري

يصنع التوابل الاتية على هذه النسبة ٢٤ درهماً من الكركم و ٢٤ من الفلفل الاسود و ٢٤ من الكزبرة و ٢٤ من الشمر و ١٦ من الزنجبيل و ٨ من الكمون و ٨ من الارز المدقوق و ٤ من الفليفلة الحارة و ٤ من حب الهان . وكثيراً ما يغش بمواد مضرة جداً كالرصاص الاحمر فيضر الاكلين ضرراً بليغاً ولذلك فالاسلم ان يصنع في البيوت من ان يشترى ثميناً على ما يباع

—***—

يخنة البريان

اجلب لحماً هبراً وقطعه شقفاً كبيرة وقشر بصلا بقدر حاجتك وشق البصل بالسكين تصالبا وابقه صحيحا واقله هو واللحمة في طنجرة حتى يحمرّ جيدًّا وضع لهما ملحا وبهاراً وانت تقليهما ثم ضع فوقهما ماءً قدر اللزوم وابقهما على النار لتستوي جيداً وان شئت تفلفل ارزاً قبالها فالخاطر لك

—***—

مجدرة مذرذرة

ضع زيتا في طنجرة وافرم بصلة وحمرها جيداً ولا تتركها

بيضاء لكي لا يطلع الزيت وبعده اذا شئت ارفع نصف التقلية على جانب وصول عدسا وضعه في طنجرة على نار مع القسم الباقي مع التقلية وضع له قليلاً من الماء حتى يستوي نصف استواء ولا تتركه يتخبص ابداً ثم صوّل الارز وضعه فوق العدس وزده قليلاً من الماء ولا تدعه يتخبص مع العدس حتى يكون مذرذرة ولما يخلص تسكبه وتاتِ بالقلية التي ابقيتها وتفرشها فوقه

—***—

السلطات

قد تستعمل من خيار وبندورى وبقدونس وشمندور وملفوف وبقلة وخس وبطاطا مسلوقة وباذنجان ومقتي وصعتر اخضر ورشاد وكرفس ونعنع وضلوع فجل وقرصعني وهندبا افرنجية ونعنع ماء والبعض يسمونه حبق ماء وقرّة وجرجير وحارقة وفليفلة ولفت مكبوس وامثال هذه ويعصر فوقها حامضا ويوضع لها زيتا وملحا ويدق حص ثوم مع ملح حسب الذوق واللزوم الخ وكلها لا تخفى على من يستعملها

—***—

سلطة اسبانية

ضع التوابل في وعاء كبير حتى يكون مدى لتحريكها واخلطها ثم ضع في وعاء على جانب وضع الخس في وعاء آخر ولا تضع التوابل على الخس الا عند وقت الطعام لئلا تذهب برخاصته

وطراوته . ولا تقص الخس بالسكين بل قطعه بيدك وارمِ ساقه وبعد ما تغسله مراراً بالماء البارد نشفه وبعد الاكل بقليل صب عليه التوابل ورش علَى وجهه الترخون امـا التوابل فتصنع بمزج كميات متساوية من الخل القوي والماء وملعقة صغيرة من الفلفل الحار والملح واربعة اضعاف الخل والماء من الزيت الحلو

كعك بلبن

اجلب بيضة او اثنتين واخفقهم وضع لبنا قليلاً فوقهم واذا كان اللبن حامضاً فتضع معه حليبـا واذا كان قليلاً من مصل الزبدة والملح الاعتيـادي وضع الطحين رويداً رويداً وحرك حتى يصير معقـدا فتضع له من كربونات الصودا حتى تنقطع حموضته ولا باس اذا كن اللبن حامضا فان كربونات الصودا تصلحه واذا اردت ان تقليه في قالب يكون اشد من قليه اقراصا في الطواية واستعماله في القلي ان كان قالب او في الطواية تدهن دهنا في زبدة او سمن ويوكل سخن مع سكر او دبس

—*—

الفصل السادس

« بعض افادات في تدبير المنزل »

جلاء النحاس بالحوامض

ان كثيراً من الادوات النحاسية يتعذر جليها بالمبرد وغيره من الاجسام التي تاكل النحاس لعدم استواء سطحها او خوفاً من

تحديش نقوشها او لما يشبه ذلك من الاسباب ففي مثل هذه الاحوال يستغنى بالحوامض عما سواها لانها تجلو النحاس غاية الجلاء مع سهولة الوصول بها الى كل عمق وبعد عن النقوش من سطح النحاس وسلامة النقوش من الخدوش فاذا كان النحاس المراد جلاؤه ملطخاً بالدهن او بالزيت يحمى اولاً ثم يغط في ماء محمض بالخل ثم في ماء نقي و بعد ذلك يكال جزآن من الحامض النيتريك و يمزجان بالماء او يمزج جزء من ملح النشادر وجزء من زيت الزاج (والحامض الكبريتيك) وجزء من الحامض النيتريك وجزء من الماء و يذوب ملح النشادر في الماء حتى يشبعه) . وتغمس الانية والادوات النحاسية في المزيج الاول او الثاني برهة لا تزيد على عشر ثوانٍ ثم ترفع وتغمس في ماء بارد نقي ثم في ماء سخن وصابون وتنشف في دقيق النشارة الحامي فاذا رمت بعد ذلك ان تحفظها من الصداء فادهنها بفرنيش والاحسن تركها بلا دهن وتكرير الجلاء عند الحاجة

منظف للنحاس الابيض

يرسب النحاس بالزنك من مذوب كبريتات النحاس ثم يؤخذ من هذا الراسب من ٢٠ الى ٣٠ جزءا وتعجن بزيت الزاج ثم يضاف الى هذا المعجون ٧٠ جزءا من الزئبق و يدق الكل جيداً ثم يغسل بماء غالٍ حتى يزول منه الحامض و يترك المركب حتى

يبرد · فبعد ١٠ ساعات او ١٣ ساعة يقسو حتى يقبل الصقل جيداً ويخدش وجه الذهب والقصدير · وهذا المركب يلين اذا احمي ولكنه متى برد لا يتقلص وينكمش بل يبقى عَلَى حاله وهو يلصق بالمعادن والزجاج والصيني عَلَى ما يراد

واسطة لحفظ الانية الفضية من الكدر

تحمى الاوعية الفضية وتطلى طلاءً خفيفاً بمحلول الكولوديون في السبيرتو بفرشاة ناعمة عريضة · قال صائغ من صاغة مونيك بجرمانيا انه طلى به بعض الانية ووضعها في شباكه سنة فلم ينقص لمعانها عما كان عليه واما غيرها مما لم يكن مطلياً فاسود تماماً في اشهر قليلة

لحام للفخار الصيني والزجاج

يؤخذ جزءان من ليمونات الكلس و ٢٥ جزءًا من الماء و ٢٠ جزءًا من الصمغ العربي وتسخن معاً في هاون ويدهن بها السطحان المكسوران ويربطان معاً الى ان يجفا

البطاطا وخلطها بالطحين

قشر البطاطا وقطعها قطعاً رقيقة وضعها بين طيات الورق وحمصها حتى تجف جيداً ثم نعمها واخلطها بالطحين

البطاطا بدل الخبز

الطريقة المارة تصلح لعمل البطاطا خبزاً وكذلك اذا سلقت

البطاطا ثم ييبستها ونعمتها ويمكن فتها بغربال وهي مسلوقة طرية وعجنها كالطحين ويفعل ذلك اكثر الناس عندمـا يقل عندهم القمح في نواحي سورية

—***—

تحميص البن

ان تحميص البن مكشوفاً عَلَى ما جرت به العـادة في هذه البلاد وغيرها ليس بحسن فانه يذهب بجانب كبير من لذة طعمها بتصاعد زيت العطر منه عند تحميصه وقد اخترع رجل انكليزي محمصة لامساك هذا الزيت وهي عبارة عن وعاء مسدود يحمص فيـه البن وقمع يصعد به زيت العطر منه الى وعاء اخر فيه بن مدقوق بارد فيمتصه وقدوجدوا ان المدقوق الذ طعماً من المطحون

طريقة سهلة لمعرفة الجيد من البيض

اذب ١٢ درهماً من الملح في مئة درهم من الماء وضع البيضة في هذا المـاء فاذا وضعتها في اليوم الذي بيضت فيه غرقت الى قعر الاناء . واذا وضعتها في اليوم الثاني غرقت الى قرب القعر واذا وضعتها في اليوم الثالث غرقت الى منتصف الماء واذا وضعتها في اليوم الرابع فما فوق لم تغرق

—***—

حفظ البيض من الفساد

ان الطريقة الشائعة عند الافرنج لحفظ البيض من الفساد

هي ان يكبس في ماء الكلس او لبن الكلس وهو (اي البيض) جديد فيبقى جيداً الى حين استعماله وقت غلاء البيض

حفظ البيض بالملح

تضع قليلاً من الملح الناعم في وعاء كبير من الخزف وتصف البيض عليه واضعاً راس البيضة في الملح وعقبها الى الاعلَى ثم ترش عَلَى البيض ملحاً ناعماً حتى يتغطى وتضع عَلَى هذا الملح صفاً ثانياً من البيض عَلَى ما تقدم وهلمَّ جرًّا الى ان يمتلئ الوعاء فتغطيه وتضعه في مكان ناشف الى حين الحاجة

حفظ البيض الى الشتاء

روّب الكلس الناعم في الماء كاللبن وضعه في وعاء مغطى حتى يركد الكدر منه ثم ارق الرائق واضف اليه ملحاً وانقع البيض فيه فيبقى البيض صحيحاً الى الشتاء ولا يفسد

حفظ البرتقال والليمون الحامض

خذ رملاً ناعماً ونشفه جيداً في الشمس او عَلَى النار وبعد ان ينشف ويبرد ضعه في صندوق او برميل او نحوها وخذ البرتقال والليمون السالم من العفن والضربات واطمر كل برتقالة وليمونة وحدها حتى لا تمس اختها وحتى يكون عرقها الى الاسفل . ثم ضع الرمل فوقها سميكاً قليلاً وغطها جيداً واتركها في محل بارد فتبقى زماناً طويلاً صحيحة كما هي

حفظ عصير الليمون الحامض

خذ احسن الليمون الحامض واجده واحذر المضروب المهتري لانه يتلف البقية ولو كانت ضربته خفيفة جداً · ثم ادلكه عَلَى بلاطة او نحوها حتى يزداد عصيره واعصره في مرشحة · واضف الى كل ١٢ اوقية منه اوقية واحدة من زبدة الطرطير وابقه ثلاثة ايام وانت تحركه فيها كثيراً ثم ركب قطعة من المصلينا في منخل ناعم وصب العصير فيرشح من خلال المصلينا نقياً · ثم ضعه في قناني وصب عَلَى وجهه قليلاً من اجود انواع زيت الزيتون وسد القناني سداً محكماً جداً بفلين واختمها بشمع الختم او نحوه وعندما تفتح القنينة فلا تهزها حتى تصب الزيت عن وجه العصير الذي فيها

حفظ التفاح

اذا قطف التفاح حال نضجه ولفت كل تفاحة بلفافتين من الورق الرقيق ووضعت في صناديق لا يدخلها الهواء تبقى سنة واكثر عَلَى حسن طعمها وطيب نكهتها وبهجة منظرها · واما اذا قطفت بعد نضجها بمدة طويلة وحفظت كذلك فيقل طيب طعمها

عمل البيرا

خذ ٧ اقات من الشعير الجيد وضعها في فرنٍ او في محمصة معرضاً اياها لحرارة لطيفة وانت تحركها حتى تتبخر رطوبتها بالتمام (واحذر ان تحرقها) ثم رص الشعير في جرنٍ واسكب فوقه ١٧

اقة مـاء سخن عَلَى درجة ٨٠ سنتيكراد واتركه منقوعاً ٣ ساعات وارق الماء عنه واضف اليه ١٤ اقة ماء سخناً ايضاً عَلَى درجة ٩٠ وحركه واتركه منقوعاً ساعتين ثم ارق الماء عنه واضف اليه ١٤ اقة ماء بارداً وحركه واتركه ساعة ونصف منقوعاً ثم ارق المـاء عنه واضفه الى الماء الاول والثاني. ثم ذوب ٦ اقات دبس عنب في ٣٠ اقة ماء فاتر وامزجها بمنقوع الشعير الذي حضرته واضف اليه ٢٥٠ درهماً من حشيشة الدينار وحرك الجميع الى ان تغرق الحشيشة في السـائل ولا تعود تطفو عَلَى سطحه وبعد ساعتين عندما يكون المزيج باقياً بحرارة الحليب المحلوب حديثا اضف اليه ٣٠٠ درهم من خميرة البيرا محلولة بكمية من السائل المضافة اليه وحرك المزيج جيداً ودعه يختمر في محل معتدل الحرارة ١٨ ساعة مع الاعتناء بتغطية الوعاء بحرام اذا كن الطقس بارداً او رطبا ثم املٍء به برميلاً واتركه مكشوفا ثلاثة ايام ثم غطه وبعد ١٥ يوم تحصل عَلَى بيرا من اجود الانواع

خمر الدراق والمشمش

قطع ثمـاني اواق من الدراق الكثير العصير الجيد النوع وانزع النوى منها ثم ضعها في ١٦ اوقية من المـاء النقي واضف اليها خمس اواق من السكر مكسراً كسراً صغاراً واكسر النوى واستخرج لبه ودقه وضعه في وعاء نظيف ثم ضع الدراق مضافـاً اليه السكر في وعاء اخر واغله وانزع عنه ما يطفو عليه من الزبدة

حتى ينقطع ثم صبه في مصفاة حتى ينزل مرشحا صافيا الى الوعاء الذي فيه لب النوى المدقوق وحركه وغطه جيداً واتركه حتى يبرد جيداً وبعدما يبرد اضف اليه قطعة كبيرة من الخبز المحمص مغطاة بخمير البيرا الجديد حتى يختمر . ورشحه بعد الاختمار الى برميل صغير اودن وما شاكل واضف الى مرشحه قنينة من الخمر المسكة واتركه نصف سنة من الزمان ثم املأ كاسا عن وجهه فان لم تجده صافيا فاذب ثمانية دراهم من مسحوق الصمغ العربي في ٩٩ درهما منه على نار خفيفة واضف اليها ثمانية دراهم من مسحوق الطباشير وصب الكل في البرميل وحركه بقضيب تحريكا خفيفا مع الاحتراس من ان يبلغ القضيب قعر البرميل فيثير ما رسب فيه من الثفل وبعد ما تتركه ثلاثة ايام صبه في قناني فيكون صالحا للشرب بعد نصف سنة اخرى من هذا الحين وعلى ما تقدم تصنع خمر المشمش ايضا

خمر عطرة

نقِ العنب الجيد الصحيح الناضج من العاليش ثم ضعه في منخل كبير من الشعر واعصره بيدك حتى ينزل العصير في وعاء نظيف من الخشب واضف لكل اوقيتين من العصير اوقية من الزبيب مقطعا قطعا صغيرة واتركه كذلك اثنى عشر يوما وانت تحركه مرتين او ثلاثة كل يوم ثم رشحه الى برميل او دن ولا تسد عليه الا بعد ثلاثة ايام من ترشيحه واتركه كذلك ثمانية اشهر ثم

صبه في قناني وان لم يكن حينئذٍ صافيا فاضف الى ٩٦ درهمـا منه ٨ دراهم من مسحوق الصمغ العربي و ٨ دراهم اخرى من مسحوق الطباشير وحركه تحريكاً خفيفاو بعد ثلاثة ايام اوار بعة صبه في القناني . واذا عتقت هذه ثلاث سنوات فاقت ما سواها بلذة طعمها وطيب رائحتها

—•—

نبيذ الكينا

يذاب ١٤ قمحة من كبريتات الكينا في قليل من الحامض الكبريتيك مخففاً ثم يضاف اليها ٢٦ اوقية طبية من الخمر الشري (خمر الصيدليات) وتحرك مراراً عديدة

فائدة للسمن

لا يخفى ان السمن اذا طال زمانه يزنخ او يصير طعمه مقرفا ورائحته كريهة فلإزالة هذا الطعم وهذه الرائحة ذوب من ٢٥ الى ٣٠ قمحة كلورور الكلس لكل اقة من السمن في ماء كافٍ واخفق السمن خفقـا مستديما برهة من الزمان واتركه ساعة او ساعتين ثم ارق عنه الماء واخفقه ثانية بماء فمهما كان السمن مزنخا يصطلح وتصطلح به ايضا رائحة السمن المحضر حديثاً

اقراص النعنع

ضع اقة من السكر في اناء وضع معها اوقية من الماء (سدس الاقة) وضع الاناء عَلَى النار وحرك ما فيه جيداً حتى يكاد يغلي

ثم ارفعه عن النار واتركه حتى يبرد قليلاً ويجب ان تحركه دائما كل هذا الوقت ثم اضف اليه قليلاً من روح النعنع بحسب ذوقك وصبه عَلَى صحيفة من القرطاس المالس نقطا نقطا وطريقة صبه ان تحني الاناء حتى يكاد القطر ينصب منه ثم تصبه نقطا بقطعة من الشريط . وحينئذٍ اذا اردت ان تلون بعض الاقراص فضع في القطر قليلاً من مادة ملونة ويمكن تعطير هذه الاقراص بغير روح النعنع ولكن روح النعنع هو المستعمل دائماً وهذه اقراص النعنع الصغيرة التي لها سطح مسطح وسطح كروي

عمل البرشان

البرشان معروف وهو نوعان البرشان العادي يصنع من الدقيق والماء والبرشان الشفاف ويصنع من الجلاتين او الغراء اما البرشان العادي فيصنع بعجن احسن انواع دقيق القمح بالماء النقي او الملون حتى يصير رخواً الى الغاية ثم يصب في منخل ليتصفى من العجين والكتل وما شاكلها ويصب حالا قبل ان يختمر بين صفيحتين من الحديد متصلتين مثل اتصال شعبتي الملقط بحيث يبقى بينهما حيز ضيق فارغ ولا يصب العجين فيهما الا بعد ان تحميا يسيرا وتدهنا بالسمن او بالزيت ثم تطبقان وتوضعان قليلاً عَلَى نار الفحم وترفعان وتتركان حتى تبردا وبعد ذلك تفتحان ويخرج العجين منهما قرصا مخبوزا فيقطع اقراصا مستديرة بطوابع مستديرة واما البرشان الشفاف فيصنع باذابة الغراء او غراء السمك

في حمام مائي بكمية من الماء تكفي لجعله خاثر القوام نوعاً بعد ان يبرد ثم يصب سخناً عَلَى لوح من زجاج المرايا مسخن بالبخار ومزيت يسيرا ومحاط بحرف من الكرتون علوه بقدر ما يراد ان يكون سمك البرشان ثم يوضع عليه لوحٌ ثانٍ من الزجاج مسخن ومزيت كالاول فتصير سماكة الغراء بينهما متساوية في كل اقسامه و بعد ان يبرد اللوحان يجمد الغراء و يسهل نزعه عنها ثم يقطع اقراصا مستديرة بالطوابع كما تقدم

واما الاصباغ التي يصبغ بها البرشان فيجب ان لا تكون سامة ولذلك يلون بالترمليون و كبريتات النيل والكركم اجمل الوان الاحمر والازرق والاصفر ويحصل الاخضر بمزج الازرق والاصفر . واللعل من الاصباغ للاحمر ولكنه ثمين . والبعض يشيرون بجعل كبريتات النيل متعادلا بالطباشير ثم يعالجونه بالكحول فيحصلون عَلَى اجمل الوان الازرق لصبغ البرشان

طريقة لاستعمال الثلج الصناعي

خذ ٥ اجزاء من ملح النشادر و ٥ اجزاء من نترات البوتاسا واذبها في ١٠ جزءا من الماء وضع هذا المذوب في وعاء مغطى جيداً حتى لا تتطرق اليه الحرارة من الخارج ثم صب الماء في اناء اخر رقيق وضع الاناء في وسط هذا المذوب فيبرد الماء فيه ويجمد ان لم يكن شديد السخونة لانه يجب ان يكن ملح

النشادر ونترات البوتاسا متبلورين جيداً خالصين من الرطوبة ويسحقان ولا يمزجان الا قبل وضعهما في الماء بقليل

ملاط للصيني والزجاج

يحل ٣٠ غراما من النشاء و ٥٠ غراما من الطباشير مسحوقا سحقا ناعما في مزيج من مقدارين متساويين من الماء النقي والعرق ثم يضاف الى هذا المزيج ١٥ غراماً من الغراء اللاذب (اي الغرا الحيواني) ويوضع في اناء على النار حتى يغلي ومتى صار في قوة الغليان يصب عليه ١٥ غراما من تربنتينا فنيسيا ويواظب على تحريك هذا المركب الى ان ينحل الغرا والتربنتينا انحلالاً تاما ويتحدا به فهو افضل ملاط للصيني والزجاج

لحام للانية الصينية

يؤخذ جزء من اكسيد الزنك وخمسة اجزاء من مسحوق الجبسين المشوي وتمزج معا ثم يضاف اليها قليل من الاح (زلال البيض) حتى تصير بقوام العجين الرخو . ثم تدهن القطعتان المراد الصاقهما وتلزمان بواسطة الضغط او الربط مدة ساعتين حتى يجف اللحام فيعود الاناء قابلاً للاستعمال كما كان

صفة رشوش لفرك الانية الفضية

يؤخذ كلوريد الفضة الذي حصل بالرسوب حديثا ويذاب في مذوب سيانور البوتاسيوم ويغط به قليل من الطباشير المكرر ثم تفرك الانية بالطباشير المذكورة واذا كنت الاوعية ذهبية

يذوب كلوريد الذهب الثالث المتعادل ويفرك به كما تقدم

طريقة لتجمد الحليب

تحلب البقر باكراً قبل شروق الشمس ويصفى حليبها ثلاث مرات ويوضع في اناء واسع ويوضع الاناء في اناء مبرد بالثلج حتى تنحط حرارته الى ٥٦ درجة ويؤتى به الى معمل التجميد فان كان بارداً نقيـاً طيب الرائحة يصفى ثانية بصفاة من النسيج الصوفي ثم بصفاة ثانية من الاسلاك المعدنية الدقيقة ويصب في اناء من الخشب مبطن بالقصدير ثم يصب منـه الى اناء اخر من النحاس فيحمى فيه بالبخار الى درجة ١٧٥ ويحرك دائماً لئلا يحترق ثم يسحب منه الى اناء اخر مفرغ من الهواء ويجفف فيه بنزع البخار منه بواسطة مفرغة الهواء فيذهب اربعة اخماسه بخارا ولا يبقى فيه من الماء الا ستة في المئة (ومقدار الماء اصلاً ٨٦ في المئة) وهي تترك فيه بالقصد ليسهل مزج دقائقه بعضهـا ببعض وهذا التجفيف لا يغير تركيب اللبن الكيماوي ولا شكل كرياته كما يعرف من النظر اليها بالميكروسكوب ولا يقلل نفعه . ثم يبرّد بماء الثلج حتى تصير حرارته على ٣٦ درجة ويوضع في انية من التنك ويباع وعندما يراد استعماله تمزج الاوقية منـه باربع اواقي من الماء فيكون مزيجا من اجود انواع اللبن . وقد يضيفون اليه سكراً وهم يكثفونه بمفرغة من الهواء فيصير مزيجه بالمـاء كاللبن المحلى بالسكر

—***—

طريقة لتنقية زيت الزيتون

الطريقة المعتادة لتنقية زيت الزيتون ان يؤتى بعدة صناديق في اسفل كل منها طبقة من القطن يوضع الواحد منها فوق الاخر ثم يسكب الزيت في الصندوق الاعلى فيرشح من صندوق الى اخر ولا يبلغ السادس حتى يكون نقياً صافياً

ويستعمل بعضهم صناديق اسطوانية من التنك يسع كل منها ٣٠ رطلاً (ليبرة) يدخل بعضها في بعض ويجعل في قعر كل منها مصفاة رقيقة من السلك ويوضع عَلَى كل مصفاة طبقة من القطن المندوف فيمر الزيت مرشحاً من صندوق الى اخر فينقى

ويمكن تنظيف الزيت ايضاً بواسطة نور الشمس فيكون لونه ضعيفاً غير ان هذه الطريقة لا يؤمن معها الضرر واذا كان الزيت مغشوشاً فلا بد من استعمال الحرارة الصناعية عَلَى انه اذا احمي مرة ثم تعرض للهواء يكون عرضة للفساد فيلزم حفظه في محل معتدل غير معرض لنور الشمس ولا للحرارة ويلزم حفظه في زجاجات تسد وتترك حيث لا تهز

زيت النعنع

تجمع اغصان النعنع في شهر اوغسطس (اب) وتترك في الشمس نحو ثماني ساعات ثم توضع في انية واسعة وتترك فيها يوماً او يومين حتى تذبل جيداً ولكن يجب ان لا تترك فيها حتى تختمر ثم توضع في اناء من الخشب مثقوب من اسفل ومن اعَلَى

وفي الثقب الاسفل انبوب متصل باناء يتولد فيه البخار بقوة وفي الاعلى انبوب يخرج البخار منه بعد ان يمر على النعنع ويمتزج بزيته فيخرج الزيت مع البخار ويمران في ماء مبرد فيسيلان ويطفو الزيت على وجه الماء لانه اخف منه

—***—

طريقة لمعرفة وجود زيت القطن في زيت الزيتون

امزج الزيت بثلاثة امثاله جرماً من الالكحول المثيلي ثم خفف نيترات الفضة بالماء وصبه على المزيج فاذا كان فيه شيء من زيت القطن يسود ويطفو على وجهه

عمل الخبز الافرنجي الرخف كالاسفنج

ليكن الطحين طحيناً فرنساوياً وزد على كل رطل منه مقدار نصف ملعقة صغيرة من كربونات الصودا (ملح الرماد) وهناك طريقة اخرى زد على كل اوقية من الطحين الفرنساوي درهماً من كربونات الصودا واقل من درهم من حامض الطرطير مسحوقين سحقاً ناعماً واخلط الكل خلطاً تاماً بيديك واعجنه بماء سريعاً واخبزه حالاً بدون ان تنتظر الاختمار وليكن مقدار ماء العجين نصف مقدار الطحين وهذه الطريقة تقتضي صناعة ومهارة والا فيفسد الخبز فاحترس

الكعك الافرنجي الذي يتفتت حالما يوضع في الفم

يعرف هذا الكعك بكعك الاراروت ويصنع بعجن اجزاء

متساوية من الاراروت والطحين الفرنساوي بحليب وسكر وتقطيع العجين اقراصاً واخبزه عَلَى ما تريد جرب ذلك اولاً بالقليل

—***—

الجبن

الجبن حليب جمد بالبنفحة (المسوة) وهي كرش العجل تملح وتجفف وتحفظ الى حين الحاجة فان كان زبد اللبن قبل تجميده يابس فجبنه نحيف والا فطري دسم ويصنعون الاول في جرمانيا بتصفية اللبن الحامض في قماش فيمر المصل منه وما بقي عليه يفرغ في قوالب لعمل الجبن و ينشف في الهواء . اما الثاني وهو المراد في هذه النبذة فيصنع من اللبن الحلو المحلوب حديثاً واكثر جبن اوربا واميركا مصنوع من حليب البقر عَلَى انه قد يصنع من حليب الغنم والمعزي وذلك بان يسخن الحليب الى درجة بين ٣ و ٤٠ سنتكراد وتمزج به المسوة فيجمد قليلاً فيعصر باليد و يرفع المصل عنه بملاعق خشبية ثم يعرك بقليل من الملح ويفرغ في قوالب خشبية و يضغط فيها من اعلَى (وفي قعر كل قالب ثقبان اوثلاثة لكي يخرج المصل منها عند ضغط الجبن) فيخرج اقراصاً جامدة ويجب ان يغطس في مصل سخن مرة كل يومين بعد عمله ويمسح جيداً و يوضع في القالب و يضغط و يكرر ذلك حتى يجمد جيداً وتصاب قشرته و يصير سهل النقل من مكانٍ الى اخر وحينئذٍ يفرك سطحه بالملح و يوضع عَلَى رف في غرفة باردة مفتوحة للهواء

الكي ينشف و يسمونه ذلك نضجاً اما وجود المسام او الخلايا في بعض انواع الجبن بحيث يكون قلبه هشاً كالاسفنج فناتج من عدم ازالة كل المصل منـه لان في المصل سكراً والسكر يصير وقت النضج كحولاً وحامضاً كربونيكاً والحامض الكربونيك يتمدد عند خروجه و يفتح هذه الخلايا كما يحدث في الخبز المختمر . اما الجبن الفلمنكي المشهور فخال من هذه المسام لشدة انضغاطه وكثرة ملحه والملح يمنع اختمار سكر اللبن

ويتوقف نوع الجبن كثيراً على درجة حرارة الغرفة التي يختمر فيهـا لان الاختمار هو الامر الجوهري في الجبن كما ظهر للعلماء بعد الامتحانات الكثيرة فيتنوع طرق الاختمار بتنوع الجبن ولون الجبن الطري ابيض فان حفظ مدة بحيث لا يجف يصفر وقد يصير شفافاً شمعياً ثم تفوح منه رائحة الجبن الخاصة بـه وان طال الزمـان عليه يرتخي و يصير كالطحين و يبتدىء الارتخاء فيه من الخارج و يتطرق الى القلب

والجبن طعام مغـذٍ اذا كان جيداً واذا اجيد مضغه فهو سهل الهضم ايضاً واذا شويَ صار اقبل للذوق ولكن عسر هضمه و يدخل الجبن سموم كثيرة ينبغي الاحتراس منها فان بعض الحمقى يملحونه في اوعية نحاسية غير مبيضة فيلصق بـه شيء من املاح النحاس وهي سم قتال ومن قبيل ذلك ما يفعله بعض غواة الافرنج وان شئت فقل شياطينهم وهو انهم يلونوه بالزنجفر وغيره من الادهان السامة قاصدين ترويج بضاعتهم ولو قتل الناس

قال بعضهم ان الصينيين يصنعون جبناً من النبات وذلك بانهم يسلقون الفول واللوبياء بالماء حتى يتحلل فيه ثم يضيفون الى محلولها نوعاً من مذوب الجبسين فيختثر محلولها ثم يجمد و يصير جبناً كجبن اللبن واهل سويسرا يصنعون جبناً من محلول بعض الاعشاب و بعض الحوامض الدهنية الطيارة

—***—

ازالة الصداء

قد يزال الصداء من ادوات الفولاذ بوضعها في الكيروسين عدة ايام فان الكيروسين يحل الصداء وتسهل ازالته عن الادوات بالفرك واذا كان الصدا غير عميق في الاداة فتعود الى لمعانها بفركها بورق السنباذج والا فلا بد من اعادة صقلها كما تصقل وهي جديدة

—*—

بعض ملاحظات في الخدمة عَلَى المائدة

قد يعسر تعيين عدد الخدامين عَلَى السفرة فانما ذلك يتوقف عَلَى عدد المدعوين عَلَى انا نقول ان الخدمة تمتاز بالحري باهل اللباقة والنشاط من الخدامين لا بكثرتهم فخادم نشيط متمرن رشق خير من كثيرين والارجح انه يكفي خادم لاربعة او خمسة من المدعوين فيكفي اذا ثلاثة خدامين لمائدة جلساؤها ١٢ او ١٨ عشر وعَلَى كل يتوقف حسن الخدمة عَلَى تعيين عمل كل من

الخدامين فبدون ذلك لا ترتيب ولا انتظام

كثرة الاهتمام بالخدمة كقلتها فعلى الخدامين ان يتأنوا بالخدمة من ان يكثروا الحركة ويلطم احدهم الاخر و يتسابقوا فتجب مجانبة العجلة فليس حسن الخدمة بالارتباك فان الخادم في السفرة كالجندي في ميادين الحرب اي انه يطلب منه الهدو والسكينة فيجري ما امر به بدقة ورصانة ويجري كل شيء في وقته ولا يلتفت الى هنا وهنالك ولا يلهو باستماع الحديث فليس للخادم ان يسمع شيئاً فللخادم عَلَى السفرة اعين تنظر لا اذان تسمع وعليه ان يقدم ما يطلب منه ولا ينتظر ان يؤمر بتقديمه فمتى راى ان احد المدعوين كاد يحتاج الى الخبز فيقدمه له عَلَى صحن قبل ان يطلبه واذا راى ان الماء او الخمر يكاد ان يفرغ فياتي بالقناني الملانة و يرفع الفارغة واذا كلف بان يقدم الاكل يسال المدعو في ايها يرغب ولا يسهو عن احدٍ ولكن لا يقدم الشكل مرتين لمدعو واحد

فاذا كان من عادات المنزل تغيير الملعقة والشوكة والسكين في كل شكل وجب عَلَى الخدامين ان يعدوا ذلك قبل الوقت واذا كانت الطواقم غير كافية فيمكنهم غسلها في المطبخ وارجاعها في الحال واذا كانت لا تتغير عند الاشكال فلا بد من تغييرها بعد تناول السمك فمكروه تناول اللحم والطائر بادوات استعملت في تناول الاسماك

ويلزم ان توضع الخمر في قاعة السفرة قبل ساعات لتكتسب

هواء المكان من الاعتدال

واما الغسيل في اخر السفرة فلكل بلاد عادات فيه ومتى خرج المدعوون من السفرة وصاروا في قاعة الاستقبال يقدم لهم الدخان والقهوة الجيدة وهي تغلي ويليها في بعض البلدان الرُّوم والكونياك وعَلَى ربة المنزل ان تظهر ما عندها من الانية الفاخرة فانها خير فرصة لاسيما لان بذلك تنتهي الضيافة ولكل من البلدان عادات في الضيافة والسفرة وما يقدم فيها من الاشكال والخمرة والخدمة وصف المائدة فاعتمدنا عَلَى اجودها

—***—

في النظافة

النظافة مندوبة في كل الوجوه لاسيما نظافة المطبخ فمهما بولغ بها تقع المبالغة خير موقع ونعني بالنظافة لا نظافة المطبخ وحده بل ادواته وطباخه والطباخة والكلار والخزائن وما يعد للطبخ من لحوم وخضر الى غير ذلك فعلى الطباخ ان يكون مطبخه نظيفاً في كل آنٍ بحيث لو شاءت ربة المنزل زيارته متى خطر لها تجده عَلَى ما يرام من النظافة واذا راق لها ان تدخل المطبخ للكشف عَلَى المطبوخ وان تعمل بنفسها اشكالاً من الطعام والحلويات لا تخشى على ملابسها ولا عَلَى يديها من التوسخ وخير للطباخ ان يناله مدح من مولاته لنظافة المكان من ان تنسبه للكسل والتهامل ومن السيدات من ترغب مباشرة الطبخ او ان تطبخ شكالا

منه لاسيما ابان الصيف في برية ومن النساء من لا تزل فيهارغبة الطبخ عَلَى مـا تربت فان الشابات في صغرهنَّ يلازمن المطابخ و يروق لهنَّ ذلك

ومـا قلناه في المطبخ يطلق عَلَى الكلار وغيره من ملحقاته ويجب غسل ارضه كل يوم في اخر النهار وغسل موائده في كل يوم بعد الغداء بالصابون والفرشة وان تنظيف الموائد المعدة لوضع الصحون وانية السفرة من فضة وغيرها واشكال الطعام قبل تقديمها وان تغطى بعد ذلك بغطاء واذا وضعت عَلَى مثل هذه المائدة مصبعاً او اداة اخرى ضع تحتها صفيحة من حديد لئلايتوسخ غطاء المائدة

وحاصل القول ان الخادم يسلو كلما يصادفه من العناء في تنظيف ادوات مطبخه اذا سمع من اسياده كلمات الرضى عنه وبذلك يكون من الرابحين

—☆☆☆—

الطعام الفاسد

اذا فسد اللحم خبثت رائحته ولكن ذلك غير مطرد في كل المواد التي يحل فيها الفساد لان سموم الفساد قد تكون مركبات كيماوية خالية من الرائحة

ويظهر من الامتحانات الحديثة ان طائفة هذه السموم تتولد في اللحم والسمك والجبن والخمير وزلال البيض اذا كانت في

مكان رطب الهواء والمقانق اشد تعرضا لتولد هذه السموم

والسموم المذكورة قد تفعل بالانسان اذا دخلت جرحاً في بدنه اكثر مما اذا دخلت معدته ولهذا السبب يأكل بعض الناس المآكل المنتنة ولا تضرهم ولكن ما يسلم منه زيد قد يموت به عمرو والسم يجب انتقاؤه في كل حال أضرام لم يضر لان المخاطرة في ذلك كالمخاطرة في اقتحام المهالك

وجملة القول انـه يجب الانتباه التام للمآكل الفاسدة لانها كلها سامة وعَلَى ربة البيت ان لا تقدم لاهل بيتها طعاما حل فيه الفساد مهما كان نوعه

—٭٭٭—

تنظيف الادوات والانية الفضية

ان الادوات والانية الفضية التي تستعمل وقت الاكل يجب ان تغسل كل يوم بالماء والصابون الابيض النقي وتنشف جيداً بخرقة ناعمة وتدهن مرتين كل اسبوع بالاسفيداج الابيض الناعم مجبولاً بالالكحول بعد غسلها بالصابون ثم يمسح الاسفيداج عنها وتصقل بخرقة عتيقة ناعمة واذا كان عَلَى الفضة نقط سود ولم تزل عنها بفركها بالاسفيداج فافركها بقطعة فلانلا مبلولة بالحامض الكبريتيك مخففاً ثم اصقلها ولك طريقة ثانية لتنظيف الادوات الفضية وهي ان تجبل المانيزيا بالزيت النقي وتدهن الفضة بهـا وتتركها ربع ساعة او اكثر ثم تنزعها عنها بخرقة عتيقة وتصقلها بخرقة مغطوطة في المانيزيا الجافة وتتم صقلها بفركها بخرقة حريرية

واذا كان في الفضة نقوش وعروق فلا بد من استعمال فرشاة ناعمة لتنظيفها وصقلها

—***—

فوائد بيتية

حفظ اللحم من الفساد — لديك طريقة حسنة تستطيع بموجبها ان تحفظ اللحم من الفساد في الطقس الحار وهي انك حين تبتاع اللحم من الجزار تبادر الى مسحه بقطعة نظيفة من النسيج وتعلقه في محل بارد يتجدد فيه الهواء لافًّا اياه بكيس من النسيج الصفيق تملأ كل جانب من جانبيه فحماً فيحفظ اللحم بهذه الطريقة عدة ايام دون ان يطرأ عليه ادنى فساد

—***—

حفظ اللبن (الحليب) من الفساد — ضع اللبن في اناء تغطسه في الماء البارد وغير هذا الماء مرة كل يوم فتحفظه من الفساد يومين او اكثر

تبييض الفلانلا المصفرة — ان الفلانلا المصفرة من طول العهد يتمُّ تبييضها بغسلها بنحو ثلاث اواقي من الصابون وخمسين ليتراً من الماء و ٢٠ غراماً من روح النشادر وبعد ان تضع الفلانلا المذكورة في هذا النسيج افركها جيداً مدة قصيرة ثم اخرجها منه واغسلها بالماء العادي

—***—

ملابس الصيف — ان لون الملابس الابيض يفضل عَلَى

سواه في فصل الصيف لان هذه الملابس تغسل بسهولة ولا يخشى تغير لونها . والملابس الحمراء اللون والزهرية تغسل ايضا بسهولة واما لون الملابس الخضراء والتبنية والزرقاء فانه ينفض (يبوخ) بالغسل

—***—

محاربة البعوض بزيت اللاوندا — ان افضل واقٍ من شر البعوض هو زيت اللاوندا وهـذا الزيت طيب الرائحة قويها تكرهه البعوض كثيراً . و بعضهم يستعمل ماء اللاوندا بدلاً من زيتها ولكنه لا يكون قوياً نظير الزيت ولا يطول بقاؤه نظيره

—***—

الاعتناء بالشعر — ان شعر الذين يقيمون في سواحل البحور يجب الاعتناء بـه اعتناء خاصاً لان هواء تلك الاماكن يخالطه رشاش من ماء البحر المالح ومن هباء الرمل وكلاهما يضران الشعر فيجب والحالة هذه ان يغسل الشعر بماء المطر المصفى او ان يغسل بنحو اقة من الماء العادي المضاف اليه ملء ملعقة متوسطة من مسحوق البورق . وفي الطقس الحار يجفف الشعر في الهواء دون ان تستعمل لذلك الممشة (المنشفة) وتمر الاصابع عَلَى فروة الرأس مراً لطيفاً بشكل التغميز

—***—

معالجة عرق اليدين — ان افضل علاج لعرق اليدين هو غسلها مرات عديدة بالماء الحار المضاف اليـه قليل من الشب

او الخل

—***—

تنظيف زجاج النوافذ والمرايا — اضف قليلاً من زيت القطران الى الماء الذي تغسل بـه زجاج النوافذ والمرايا فيمتنع الذباب عن الوقوع عليها وما عدا ذلك فانه يسهل تنظيفها

—*—

فائدة زيت الزيتون — ان تناول ملء ملعقة صغيرة من زيت الزيتون كل يوم يساعد عَلَى الهضم ويسهل عمل الكبد

—***—

حفظ الكعك — ضع تفاحة في علبة تحتوي كعكاً فيظل الكعك طرياً مدة طويلة

—*—

غسل الوجه — ان غسل الوجه بماء الشعير المخفف يمنع الوجنتين من التورد ويجعل لون الوجه رائقاً صافيا

—***—

الماء الحار والمعدة — ان كاساً من الماء الحار ينفع المعد الضعيفة واذا لم يستطع الانسان ان يتناوله صرفاً فليمزجه بقليل من عصير الليمون الحامض او قطعة من السكر او قليل من ملح الطعام العادي

تم الكتاب بعون الملك

الوهاب

فهرس

كتاب اصول الطبخ وعمل المشروبات والمربيات

